

# Grillfleisch am offenen Feuer

von Renate Dosch,  
Gästehaus "Isarau"



- 4 Scheiben Halsgrat
- 4 Scheiben Wammerl (abgelegen)
- 8 mittelgroße Kartoffel
- 1 Becher Creme fraiche
- 125 g Kräuterbutter

## **Gewürzmischung:**

Salz  
Pfeffer  
Paprika  
Knoblauch

Man würze das Fleisch mit der Würzmischung und grille es am offenen Feuer.

Die Kartoffeln in Aluminiumfolie einwickeln und in der Glut garen.

Das "Grillfleisch am offenen Feuer mit Folienkartoffeln aus der Glut" servieren wir Ihnen gerne im Hause "Isarau".

Dazu paßt ein guter Rotwein.