Rudy´s Smashed Sweet Potatoes

mobil: +49 157 725 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmitel
1 kg	Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
2 Zweige	Rosmarin
1/2 l	Sahne
2 EL	Meersalzflocken
1 EL	getrocknete Chili

Grill-Regeln

Grill-Zeit	40min -1 h
Grill-Methode	indirekt
Grill-Temperatur	150°
Grill-Zubehör	Weber DutchOven

Vorbereitung / Zubereitung

1. Grill auf 150° indirekte Hitze vorheizen
2. den DutchOven mit den Kartoffeln, dem Rosmarin und dem Salz befüllen.
3. Dann das Ganze bei geschlossenem DutchOven-Deckel garen bis die Kartoffeln weich sind
4. die Rosmarinzweige entfernen
5. jetzt das Ganze stampfen, mit dem Chili und dem Salz abschmecken

Guten Appetit