

## Kartoffelpüree von der Zedernholzplanke



[www.saultundpeffer.de](http://www.saultundpeffer.de)

Für 4 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 500 g mehlig Kartoffeln
- 75 g Butter
- 80 ml Milch
- 2-3 EL Petersilie und Schnittlauch
- Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zu Beginn schält ihr die Kartoffeln und kocht sie entweder in eurer Küche oder auf eurem Seitenkocher eures Gasgrills. Nun gießt ihr das Wasser ab stampf die Kartoffeln mit Hilfe eines Kartoffelstampfers.



Während des Stampfens könnt ihr in kleinen Mengen die weiche Butter und anschließend die Milch dazu geben.

Nun könnt ihr das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu guter letzt die Kräuter unterrühren.





Die Zedernholzplanke sollte, bevor sie auf den Grill geht, ca. 1 Stunde in ein Wasserbad gelegt werden. So saugt das Holz etwas Wasser und schützt es davor später zu verbrennen. Danach geht die Planke für einige Minuten auf den 160-180 Grad vorgeheizten Grill in die direkte Zone. Wenn das Holz leicht anfängt zu qualmen, dann kann es in die indirekte Zone gezogen und das Kartoffelpüree auf der Planke verteilt werden.

Nun bleibt das Püree ca. 15 Minuten auf dem Grill und nimmt durch das leicht qualmende Zedernholz ein herrliches Aroma an.

Unser Kartoffelpüree Rezept lässt sich noch vielfach erweitern oder verändern. Extrem lecker z.B. mit Nüssen, Röstzwiebeln, Möhren, Speck oder Käse. Wie immer könnt ihr bei unseren Rezepten eure eigene Kreativität freien Lauf lassen.



Wir hoffen, dass es euch gefallen hat und dass ihr es ausprobiert!

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf [www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr natürlich ebenfalls bei uns erwerben.



Sault & Pfeffer

Bergische Gewürzmanufaktur



[www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)