

Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck

* & cooking 😊



Chorizzo Cheddar Kartoffeln

Original-Rezept von Jörn (BBQ aus Rheinhessen)

Zutaten

5 Chorizzo

von der Haut befreien, vierteln, in kleine Stücke schneiden und in der Gusspfanne ca. 15 Minuten auslassen.

Währenddessen

1 Jalapeno

halbieren (Kerngehäuse entfernen!) Die Hälften in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel geben.

150 gr geriebenen Cheddar-Käse

hinzugeben.

4 große, vorwiegend festkochende

Kartoffeln

aushöhlen (mit Apfelnkerner o.ä), aber nicht bis ganz unten, damit die Füllung da noch hinein passt.

das innere aus den Kartoffeln kleinhacken

und ebenfalls in die Schüssel geben.

Die Chorizo Würfel

in eine mit Zewa ausgelegte Schüssel geben zum Abtropfen, danach auf einem weiteren Zewa-Tuch auf dem Brett ausbreiten und auskühlen lassen.

Die ausgehöhlten Kartoffeln

Danach ggf. die Chorizo noch etwas feiner hacken und mit in die Schüssel zu den anderen Zutaten geben und vermischen.

Die Kartoffeln

befüllen, die Füllung schön andrücken und in Alufolie einpacken.

im indirekten Bereich im vorgeheizten Grill bei 170 Grad Celsius grillen.