



# WÜRZKARTOFFELN

## [Sauerländer BBCrew]

### ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln, gekocht
- 1 Zwiebel
- 200g Speck
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 100 ml Rinderbrühe
- 1 EL Senf
- Salz + Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Den Dutch Oven mit 15 Briketts vorheizen, dann den Speck und die in Würfel geschnittene Zwiebel darin anbraten. Wenn alles angebraten ist, kommen die Kartoffeln dazu und werden ebenfalls angebraten.
2. Danach alles auf Ober-/Unterhitze (150 °C) umbauen dafür 6 Briketts unten und 5 Briketts oben drauf geben. 100 ml Brühe angießen und alles für 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die in Streifen geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben
3. Und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.