

Unser Rezept für den Cowboy Kartoffel Bohnen Topf aus dem Dutch Oven.

Zutaten:

- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Weiße bohnen
- 1 Dose Tigerbohnen
- 2 El Tomatenmark
- 150g Speckwürfel
- 100ml Worcester Sauce
- 4 El Tabasco
- 3 El Magic Dust
- 250g mehlig Kochende Kartoffeln

Zubereitung:

Kartoffeln in ca. 1x1cm große Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einem Dutchoven oder einem Topf mischen und den Dutchoven mit 8 Kohlen unten und 4 oben befeuern und ca. 30min. Garen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82