



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