

# Grillrezepte

## Gegrillte Chillies Mit Knoblauch Kartoffelpüree

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Grillen, Knoblauch, Vegetarisch,

---

4	Ganze Anaheim-Chilis		- ca. 2-cm-Würfeln
	- (grosse, mittelscharfe	125 g	Butter
	- Peperoni) ein Loch neben	1	Tasse/n Saure Sahne
	- den Stielansatz machen	1	Teel. Salz
3	Knoblauchzwiebeln	1	Teel. Pfeffer aus der Mühle
1,50 kg	Kartoffeln, geschält, in		

---

Im Kugelgrill Reb- oder Wacholderholz (Original: Mesquite-Holz) anzünden. Wenn es völlig heiß brennt, den Deckel schließen, um die Flammen zu ersticken, dabei das Lüftungsventil offen lassen. Chillis und Knoblauch grillen.

Den Knoblauch abkühlen lassen und aus den Häuten drücken. Die Chillis in Küchenpapier wickeln, in einen Plastikbeutel geben, verschließen und 15 Min. im eigenen Dampf ruhen lassen. Stielansätze entfernen. Die Haut vorsichtig entfernen, dann längs aufschneiden und entkernen. Knoblauch pürieren.

Die Kartoffeln in einem Schmortopf mit Wasser bedeckt aufkochen, Hitze reduzieren und in 15 bis 20 Minuten weich kochen. Abgießen. Hitze auf niedrigmittel stellen und die Kartoffeln wieder aufsetzen. Die Butter zufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Dann den Sauerrahm und pürierten Knoblauch dazugeben und die Kartoffeln mit dem Stampfer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren warm halten.