



Chicken Schmiede Hammer-Keulen mit Smashed Potatoes

2 Packungen WIESENHOF Chicken Schmiede
Hammer-Keulen
8 kleine Süßkartoffeln
200 g gekochte Rote Beete
1 TL Sahnemeerrettich
250 g Sahnejoghurt
1 Handvoll Kresse
Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer,
Zitronensaft, Zucker, Butter

Schritt 1

Süßkartoffeln in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Danach auf einem Backblech die Kartoffeln mit einem Stampfer oder Topfboden etwas zerdrücken, jeweils mit 1-2 Butterflocken belegen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Im Ofen bei 180° C Umluft ca. weitere 15 Minuten backen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit die Rote Beete in kleine Würfel schneiden und mit dem Meerrettich und 200g Joghurt verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Schritt 3

Die Keulen nach Anleitung auf dem Grill oder im Ofen zubereiten.

Schritt 4

Die Kartoffeln auf Tellern verteilen und Rote Beete-Joghurt darauf anrichten, mit dem restlichen Joghurt beträufeln und mit frischer Kresse bestreuen. Die Keulen dazu reichen.