



www.timskitchen.de

Süßkartoffelgratin aus dem Smoker

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

1000	g	Süßkartoffeln (geschält)
50	g	Butter
200	ml	Sahne
200	ml	Kokoscreme
2	TL	Meersalz
2	TL	Ahornsirup



Zubereitungszeit ca.: 2,5 Stunden

Zubereitung:

Edelstahl Reine 32 x 23cm

Zu Beginn die Süßkartoffeln schälen und gründlich waschen, dann mit der Küchenmaschine oder einem Hobel in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Das Meersalz dazu geben und alles gut und gleichmäßig miteinander vermischen.

Die Auflaufform mit der Hälfte der Butter einreiben und die Kartoffelscheiben gleichmäßig darin verteilen.

Nun die Sahne, die Kokoscreme und den Ahornsirup miteinander vermischen und über die Süßkartoffeln verteilen. Die restliche Butter in Flöckchen auf dem Gratin verstreuen. Deckt die Reine mit Alufolie ab und stellt sie bei 110°C für 2 Stunden in den Smoker. Nach Ablauf der zwei Stunden, entfernt die Alufolie und lasst das Gratin für weitere 30 Minuten im Smoker.

Anschließend solltet ihr mit einem Zahnstocher leicht durch das Gratin stechen können. Ist es noch hart in der Mitte, lasst es für weitere 15 Minuten im Smoker.

Wenn das Gratin gar ist, nehmt es aus dem Smoker und lasst es noch fünf Minuten ruhen, dann könnt ihr es servieren.