

Colcannon Stampf von der Planke



- 4-6 Kartoffeln geschält und in Stücke geschnitten
- 2 Hände voll Wirsing oder Grünkohl in feine Streifen geschnitten
- 1 Esslöffel Butter
- Wasser
- Milch
- 1-2 Teelöffel gewürzmischung für Kartoffeln
- 1/2 Portion Cheddar Butter (siehe weiter unten)
 - 60g weiche Butter
 - 120g Cheddar gerieben
 - Pfeffer und Salz optional
 - Kräuter optional

Zuerst wässert Ihr nach den Herstellerangaben die Planke. Achtet dabei darauf, dass die Planke ganz unter Wasser ist.

Dann beginnt Ihr mit dem ersten Schritt zum Colcannon Stampf von der Planke, indem Ihr die Kartoffeln in Salzwasser bissfest kocht. Nach dem Abschütten lasst Ihr die Kartoffeln ohne Deckel auf der warmen Herdplatte stehen, damit sie etwas abtrocknen.

In der Zwischenzeit gebt Ihr einen Esslöffel Butter und zwei Esslöffel Wasser in einen Topf, gebt den Kohl dazu und bratet den Kohl so lange an, bis das Wasser verdampft ist. Das sollte so ca. 5 Minuten dauern.

Jetzt stampft Ihr die Kartoffeln für den Colcannon Stampf klein und vermischt sie mit dem Gewürz und den Streifen vom Kohl. Als nächstes gebt Ihr soviel Milch dazu bis Ihr einen festen aber schon cremig- stückigen Kartoffelstampf habt. Eine genaue Angabe der Milchmenge ist hier schwierig da die Menge stark von der Kartoffelsorte abhängt die Ihr nutzt.

Jetzt benötigt Ihr nur noch die wunderbare Cheddar Butter um den Colcannon Stampf von der Planke zu füllen.

Ihr mischt einfach die Butter mit dem geriebenen Cheddar. Wenn ihr mögt, könnt Ihr die Butter auch noch nach Eurem Geschmack mit Kräutern, oder Gewürzen verfeinern. Wir persönlich mögen die Butter am liebsten, wenn sie lediglich mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt ist.

Im nächsten schritt setzt Ihr Colcannon Portionen auf die Planke und füllt sie in der Mitte mit der Cheddar Butter. Wir haben dafür einen Ring benutzt, aber Ihr könnt die Portionen auch ganz einfach mit der Hand formen.

Der Colcannon Stampf von der Planke kommt jetzt bei ca. 180 Grad für ca. 20-30 Minuten auf den Grill. Zuerst bei direkter Hitze. Wenn dann Eure Planke anfängt zu rauchen, zieht Ihr sie in den indirekten Bereich des Grills (das sollte nach ca. 5 Minuten der Fall sein).