

Kartoffel-Wedgees

Die Kartoffeln werden hier statt in Spalten in grobe Würfel geschnitten. Bei großen Kartoffeln werden diese längs geviertelt und dann in quadratische würfel geschnitten. Ausreichend Wasser zum kochen bringen, salzen und etwas Essigessenz hinzu geben. Darin die Kartoffeln für ca. 10 - 12 Minuten blanchieren, abschütten und in einem Sieb ausdampfen lassen. In dem Sieb ab und zu schwenken, damit das Äußere eine rauhe Oberfläche bekommt. Diese Kartoffeln in der Heißluftfriteuse dunkelbraun rösten.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:wedges&rev=1756903133>

Last update: **2025/09/03 12:38**

