

# Kartoffel-Wedges (Patatas Brava)

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 und auch die unteren Kartoffeln ausdampfen.

Die getrockneten Kartoffeln mit Salz und nach belieben weiteren Gewürzen würzen und in ein wenig Olivenöl schwenken, anschließend in der Heißluftfriteuse dunkelbraun rösten. Das kann gut 20 Minuten dauern, zwischendurch immer wieder schwenken.

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

Permanent link:  
<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:wedges&rev=1756918001>

Last update: **2025/09/03 16:46**

