

Kartoffel-Ecken (Patatas Brava)

- 8 große Kartoffeln
- 1 EL Salz
- 1 TL Natron
- 80 ml Olivenöl
- 1 EL Knoblauchöl
- China-Gewürz
- Paprika geräuchert

Die Kartoffeln werden hier statt in Spalten in grobe Würfel geschnitten. Bei großen Kartoffeln werden diese längs geviertelt und dann in quadratische würfel geschnitten. Die geschnittenen Kartoffeln in einen Topf mit Wasser und gründlich waschen. Das Wasser wegschütten und mit frischem Wasser auffüllen, so dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Mit Salz und Natron zum kochen bringen und nur ein- bis zwei Minuten kochen, dann in ein Sieb abschütten. Im Sieb schwenken, damit die Oberfläche rauh wird.

Die getrockneten Kartoffeln mit Salz und nach beliebigen weiteren Gewürzen würzen und in dem Ölgemisch schwenken. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C Umluft für ca. 30 Minuten knusprig braun backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen.

From:

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

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:wedges&rev=1759919236>

Last update: **2025/10/08 10:27**

