

Kartoffel – Variation mit Paprika-Mojo und Apfelchutney



Zutaten für 4 Personen:

2 x 400 g kleine Kartoffeln mit Schale
400 g große Kartoffeln geschält
5 EL Meersalz
Paprika- oder Currypulver
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

3 Äpfel mit Schale, fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
0,1 l Apfelsaft
Apfel Essig
Rohrzucker
Cayennepfeffer oder Chili
3 EL Ketchup
Olivenöl

2 rote Paprika
1 Zwiebel, fein gewürfelt
0,1 l Apfelsaft
Apfelessig
Rohrzucker
Cayenne Pfeffer oder Chili
6 EL Ketchup
6 EL Sweet Chilisaucе
Olivenöl

1 Fritteuse oder Wok
1 l Öl zum Frittieren



Zubereitung:

Salzkartoffeln – spanische Art

400 g gleichmäßige große, gewaschene Kartoffeln mit 5 EL Meersalz in einem kleinen Topf mit Wasser bedeckt aufkochen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Deckel entfernen und weitere 10 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Hälfte des Wassers vorsichtig abgießen und die Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Kartoffeln sollten nicht mehr mit Wasser bedeckt sein. Bei kleiner Temperatur Wasser verdampfen lassen. So bildet sich eine schöne Salzkruste.

Wedges

Kartoffeln waschen, mit Schale halbieren und in Spalten schneiden.
Paprika oder Currypulver, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle.

Dicke Kartoffel Pommes

Kartoffel schälen und in 1 - 1,5 cm dicke Streifen schneiden.

Wedges und Pommes sollten 2-mal frittiert werden. Das erste Mal zum Vorgaren bzw. blanchieren und das zweite Mal zum richtigen Bräunen.

Chutney

Zwiebelwürfel hell anschwitzen und mit 1 EL Rohrzucker karamellisieren.
Apfelwürfel zugeben, mit Apfelsaft ablöschen und ca. 5 Minuten leicht kochen.
Mit Apfelessig, Cayennepfeffer oder Chili und Ketchup abschmecken.
Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Paprika Mojo

Zwiebelwürfel hell anschwitzen und mit 1 EL Rohrzucker karamellisieren.
Paprikawürfel zugeben, mit Apfelsaft ablöschen und ca. 5 Minuten leicht kochen.
Ketchup und Sweet Chili Sauce zugeben und kurz aufkochen.
Mit Cayenne Pfeffer oder Chili und Meersalz abschmecken.

Tipp:

Beim Zubereiten des Paprika Mojos kann auch Orangen-oder Tomatensaft verwendet werden. Gehackter frischer Koriander gibt dem Mojo einen typischen Geschmack.

Zubereitungszeit 40 Minuten

