

Referendarsrezepte

Beitrag von „Talida“ vom 16. Juni 2005 20:14

Kartoffeln mit scharfer Sauce

ca. 10 kleine Kartoffeln

Salz

1 Scheibe Weißbrot

Knoblauchzehe (je nach Geschmack mehr oder weniger)

Sambal Oleg (je nach Schärfegrad)

25 ml Olivenöl (evtl. weniger)

Weißweinessig

25 ml Wasser

1TL Paprika süß

Kümmel

Pfeffer

- Kartoffeln waschen, abbürsten und kochen (Schale dran lassen)
- Weißbrot entrinden und in etwas Wasser einweichen
- Weißbrot ausdrücken und mit Sambal, Knoblauch und Olivenöl fein zerkleinern oder pürieren
- Weißweinessig, Wasser, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzugeben
- gare Kartoffeln bei mittlerer Hitze in Topf oder Pfanne ca. 10 min. braten (Schale soll trocken und faltig werden)

Die Sauce sollte nicht zu flüssig sein. Die Mengenangaben können variieren. Also lieber erstmal weniger Olivenöl/Wasser.

Die Kartoffeln werden mit Schale gegessen.

Schmeckt super und passt prima zu Grillfleisch.

Talida