

Rezept

Kartoffel- und Möhren-Wedges

Ein Rezept von Kartoffel- und Möhren-Wedges, am 20.04.2024

Zutaten

4 Zweige Rosmarin	1 Schote Chili
2 Zehen Knoblauch Knoblauch	2 Limetten
600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln mit dünner Schale	200 g Möhren
1 EL Garam Masala	1,5 kg pflanzliches Frittierfett
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin und Chili waschen und trocken tupfen, den Knoblauch schälen. Die Limetten vierteln. Die Kartoffeln waschen, gut trocken tupfen und der Länge nach vierteln. Möhren schälen, längs halbieren und gleich groß wie die Kartoffeln schneiden.
2. Fett mit Rosmarin, Chili und Knoblauch in einem großen, nicht zu breiten Topf auf ca. 150° erhitzen. 2 Min. darin garen und herausnehmen. Rosmarin aufheben, den Rest entfernen.
3. Die Kartoffeln und Möhren ins heiße Fett geben und 2-3 Min. frittieren, bis sie zu bräunen beginnen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
4. Das Fett auf 170° erhitzen. Die Kartoffeln und Möhren darin nochmals 6-7 Min. knusprig frittieren, abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Garam masala und Salz schwenken. Die Wedges in Schalen füllen, mit je 1 frittierten Rosmarinweig garniert und einem Limettenviertel zum Beträufeln servieren.