

Rezept

Kanarische Salzkartoffeln mit Mojo

Ein Rezept von Kanarische Salzkartoffeln mit Mojo, am 20.03.2023

Zutaten

150 g frisches Brot	5 EL Rotweinessig
6 Knoblauchzehen	1 TL + 600 g Meersalz
2–3 frische rote Chilischoten (kann man auch weglassen, wenn es zu scharf wird)	1 Ei
4 EL süßes Paprikapulver	2 Eigelb
1 TL getrockneter Oregano	1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1,7 kg nicht zu große vorwiegend festkochende Kartoffeln	1/4 l Salatöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 -6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Für die Mojo das Brot entrinden und klein schneiden. Mit dem Essig und 4 EL lauwarmem Wasser vermengen und beiseitestellen. Knoblauch schälen, hacken, mit etwas Meersalz bestreuen und mit einer großen Messerklinge zerdrücken. Chilischoten waschen, putzen und klein hacken.
2. Das eingeweichte Brot mit dem Ei, den Eigelben und den zwei oder drei Gewürzen im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Dann das Salatöl unter weiterem Mixen langsam unterschlagen. Mit Meersalz abschmecken.
3. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einen weiten Topf geben. Das Meersalz mit 700 ml Wasser aufkochen, über die Kartoffeln gießen und den Topf mit einem Küchentuch abdecken.
4. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze in 12–15 Minuten bissfest garen, das Wasser abgießen. Die Kartoffeln jetzt bei kleinster Hitze unter Rütteln 10 Minuten im Topf braten, bis die Schale runzlig und fein mit Salz überzogen ist. Die Kartoffeln samt Schale mit der Mojo genießen.