Rezept

Kartoffeln mit Mojo

Ein Rezept von Kartoffeln mit Mojo, am 04.06.2025

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
3-5	getrocknete Chilischoten
1 EL	gemahlener Kreuzkümmel
150 ml	Olivenöl
	Zucker
4 EL	Meersalz (ersatzweise »normales« Salz)
3 EL	edelsüßes Paprikapulver
100 ml	Rotweinessig
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 26 g F, 5 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen, in einen flachen, großen Topf geben, salzen und den Topf zur Hälfte mit Wasser auffüllen. Zugedeckt aufkochen und die Kartoffeln je nach Größe in 15-25 Min. knapp gar kochen.

2. Inzwischen für die Sauce die Chilischoten fein zerbröseln. Paprikapulver, Kreuzkümmel und Chili mit dem Essig mischen. Das Olivenöl langsam dazugießen und alles zu einer dickflüssigen Sauce verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

3. Den Deckel vom Kartoffeltopf abnehmen und das Wasser vollständig einkochen lassen. Die Kartoffeln ohne Wasser 5-10 Min. unter häufigem Rühren im Topf anrösten. Die Kartoffeln sind fertig, wenn die Schale trocken und von einer Salzschicht überzogen ist. Mit der Schale servieren. Schmeckt zu gebackenen Tintenfischringen und Brathähnchen.