

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln (ich verwende Frühkartoffeln)
2 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 2 TL Paprikapulver, 1 TL
Currypulver,
1 TL Knoblauchpulver, ½ TL Rosmarin, ½ TL Thymian
ca. 30 ml Olivenöl

Sour Cream Sauce:

5 EL Sauerrahm
3 EL Mayonnaise
2 TL Essig

Zubereitung:

- 1) In diesem Rezept müssen die Kartoffeln weder geschält, noch gekocht werden. Entfernt nur alle unschönen Stellen, wäscht die Kartoffeln gründlich und lasst sie abtropfen. Schneidet sie danach in mundgerechte Stücke.
- 2) Fügt die angeführten Gewürze und das Öl hinzu. Vermengt alles gut mit den Händen und verteilt die Kartoffeln in einem mit Backpapier ausgelegten Backblech so, dass sie nicht aneinander kleben.
- 3) Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad O/U Hitze ca. 40-45 min, abhängig von der Größe der Kartoffeln. Sie sollten auf jeden Fall außen schön knusprig sein und eine kräftige goldgelbe Farbe angenommen haben. Außerdem empfehle ich euch, sie nach ca. 20 min ein Mal zu wenden.
- 4) Für die selbstgemachte Sauce vermischt ihr einfach alle Zutaten miteinander und würzt nach Geschmack mit Salz und Pfeffer. Mahlzeit!

Tipp: Ihr müsst nicht unbedingt Frühkartoffeln verwenden, es geht auch mit ganz normalen Kartoffeln. Diese können ebenfalls mit Schale gebacken werden. Fall ihr einen empfindlichen Magen habt, entfernt die Schale. Sie schmecken auch ohne vorzüglich!



Sastojci za 4 osobe:

1,5 kg krompira (ja koristim mladi krompir)
2 kašičice soli, ½ kašičice bibera, 2 kašičice crvene
mljevene paprike, 1 kašičica curry začina, 1 kašičica
bijelog luka u prahu, ½ kašičice ruzmarina, ½ kašičice
timijana
ca. 30 ml maslinovog ulja

Sour Cream umak:

5 kašika kiselog vrhnja
3 kašike majoneze
2 kašičice sirćeta
so, biber

Priprema:

- 1) Za pravi potato wedges nema potrebe da kuhate niti da gulite krompir. Oni se upravo tako peku, ali je potrebno da odstranite sve fleke i crne tačkice. Zatim ih operite, dobro ocijedite i izrežite na komade srednje veličine.
- 2) Dodajte navedene začine i ulje. Sastojke rukama dobro pomiješajte i prebacite krompir u pleh obložen pek papirom. Razdvojite krompiriće, kako bi se bolje ispekli.
- 3) Pecite ih u zagrijanoj rerni na 220 stepeni gornji/donji grijači 40-45 min, zavisno od veličine i debljine krompira. Bitno je da izvana dobiju lijepu boju i postanu hrskavi. Osim toga vam preporučujem da ih nakon ca. 20 min preokrenete.
- 4) Za domaći umak sve sastojke sjedinite i začinite solju i biberom po vašem ukusu. Prijatno!

Tip: Ne morate koristiti mladi krompir. Wedges se prave i od klasičnog krompira, čiju ljusku ne morate odstranjivati. Ako imate osjetljiv želudac, ipak je odstranite i ne brinite – krompirići su i bez ljuske jako ukusni.

