



SÜSSKARTOFFEL-OFEN-WEDGES

FÜR 6 PERSONEN

Ofen-Pommes-frites sind besser und leichter als in Öl gebackene. Hier werden Süßkartoffel-Wedges ohne großes Aufheben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer überzogen und mit einem cremigen Dip serviert. Man sollte dafür stark schmeckende Sorten verwenden, wie Garnet, Jewel, Nugget oder Beauregard.

1,25 kg Süßkartoffel, gut geschrubbt

2 EL Olivenöl

grobkörniges Salz und frisch gemahlener Pfeffer

125 g Crème fraîche

1–2 TL Sriracha-Sauce

Den Backofen auf 230 °C vorheizen und einen Rost im oberen Drittel des Backofens einschieben.

Die Enden von den Süßkartoffeln abschneiden, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Brett legen. Mit einem scharfen Messer jede Hälfte in 1 cm dicke Spalten schneiden. Die Wedges in eine Schüssel geben, mit Öl beträufeln und gut verrühren, sodass alle gleichmäßig mit Öl überzogen sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wedges in einer Schicht auf ein großes Backblech legen, aber mit genügend Abstand, sodass sie gleichmäßig gar werden. Etwa 50 Minuten goldbraun backen, bis sie leicht mit einem Messer einzustechen sind.

In der Zwischenzeit die Crème fraîche mit der Sriracha-Sauce in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Die Süßkartoffeln zum Dippen mit der Sauce servieren.

SALBEI & KNOBLAUCH 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel frisch gehackten Salbei und 1 Zehe klein gehackten Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermengen. Die heißen Süßkartoffeln damit beträufeln und alle gleichmäßig damit überziehen.

PASTINAKEN Süßkartoffeln durch Pastinaken ersetzen und nach der Rezeptanweisung oben zubereiten. Wenn gewünscht, vor dem Servieren mit grobkörnigem Meersalz und frisch gehacktem Dill bestreuen.

KNOBLAUCH-PARMESAN-POMMES-FRITES

FÜR 4–6 PERSONEN

Das Geheimnis guter Pommes frites – innen cremig, außen knusprig – ist, sie zwei Mal zu frittieren, einmal bei relativ niedriger Temperatur und dann etwas heißer. Hier werden die Pommes zur perfekten Spielbegleitung, indem man sie in Käse und Knoblauch wendet. Für eine pikantere Variante ersetzen Sie die Petersilie durch einen kleinen Löffel gehackte Jalapeño-Schote.

große mehliges Kartoffel (etwas über 1 kg), geschält und in 6 mm dicke Stifte geschnitten

Pflanzenöl zum Frittieren

1 EL geschmolzene Butter

7 Knoblauchzehen, klein gehackt

3 EL fein geriebener Parmesan

15 g frisch gehackte Petersilie

grobkörniges Salz

Die Kartoffelstifte in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und beiseitestellen.

Öl in eine Pfanne mit dickem Boden und einer Tiefe von mindestens 7,5 cm gießen und bei mittlerer Hitze auf 150 °C (Frittier-Thermometer) erwärmen.

Die Kartoffeln abgießen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller verteilen und trocken tupfen. Einen zweiten Teller ebenfalls mit Küchenpapier auslegen. Die Kartoffeln portionsweise etwa 4 Minuten frittieren (sie sollten keine Farbe annehmen) und danach mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf den vorbereiteten Teller legen. Die Temperatur auf 190 °C erhöhen und die Kartoffeln wiederum portionsweise einlegen. Etwa zwei Minuten goldbraun frittieren.

Die Kartoffeln mit dem Schaumlöffel auf den Teller mit dem Küchenpapier legen und das überschüssige Öl abtropfen lassen. Danach in eine Schüssel geben, Butter, Knoblauch, Parmesan und Petersilie zugeben und die Pommes frites vorsichtig darin wenden. Großzügig mit Salz würzen und servieren.



POMMES FRITES

Knoblauch-Parmesan-Pommes-frites

Pastinaken-Ofen-Wedges

Süßkartoffel-Ofen-Wedges

NETT VERPACKT
Servieren Sie hausgemachte Pommes frites oder hausgemachte Kartoffel-Chips ganz ungezwungen in Tüten aus Packpapier.

NOCH MEHR KICK
Ein Spritzer pikante Sauce oder eine ordentliche Portion geriebener Käse machen herkömmliche Pommes frites zu etwas Besonderem.

PERFEKTE NACHOS FÜR DIE PARTY

FÜR 4–6 PERSONEN

Manche würden sich einsam fühlen, müssten sie ein Spiel ohne einen Teller Nachos ansehen. Die gute Neuigkeit: Bei den Toppings kann man nichts falsch machen, denn jeder hat seinen Favoriten. Hier kann man das Rindfleisch durch klein geschnittenes Huhn, die Pintobohnen durch schwarze Bohnen und den Cheddar durch Pfeffer-Käse ersetzen.

500 g gehacktes Rindfleisch

1 EL Chilipulver

1 EL gemahlener Kreuzkümmel

grobkörniges Salz

2 EL Butter

2 EL Weizenmehl

500 ml Vollmilch

350 g geriebener Cheddar-Käse

1 Beutel (500 g) Tortilla-Chips

1 Dose (470 g) schwarze Bohnen, abgegossen und abgespült

2 Tomaten, gehackt

¼ kleine rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

70 g Jalapeños, in Streifen geschnitten

saure Sahne, Salsa und Guacamole, zum Servieren

Das Hackfleisch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze gar braten, dabei mit einem hölzernen Kochlöffel zerdrücken. Das überschüssige Fett bis auf 2 Esslöffel abgießen. Chilipulver, Kreuzkümmel und $\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz einrühren und 1 Minute köcheln lassen. Beiseitestellen.

In einer zweiten Pfanne die Butter bei niedriger Hitze schmelzen. Mehl zugeben und 1–2 Minuten ständig rühren, danach langsam die Milch einrühren. Wenn die Milch beginnt, Blasen zu werfen, den Käse portionsweise zugeben, dabei ständig weiterrühren. Die Käsesauce vom Herd nehmen und mit Salz abschmecken.

Die Tortilla-Chips in einer flachen Schüssel anrichten, die Käsesauce darübergießen und mit Hackfleisch, schwarzen Bohnen, Tomaten, Zwiebelringen und Jalapeños garnieren. Mit saurer Sahne, Salsa und Guacamole als Beilage servieren.