

Crunchy Potato Wedges mit zweierlei Dips

50—60 Min

Zubereitung

1 Für den Ketchup die Zwiebeln fein schneiden und mit den Gewürzen in etwas Öl anschwitzen. Tomaten fein würfeln und mit Salz, Zucker und Essig zu den Zwiebeln. Hitze reduzieren und alles 30 Minuten einkochen.

2 Anschließend kräftig mixen, zurück in den Topf geben und auf kleiner bis mittlerer Stufe weitere 30 bis 45 Minuten zähflüssig einkochen. Dabei gelegentlich mit einem Gummispatel am Topfboden entlangfahren. Ketchup heiß in sterile Schraubgläser füllen und bei Zimmertemperatur komplett auskühlen lassen.

3 Die Erdäpfel gut waschen und trockenreiben. Erdäpfel in Spalten schneiden und für 20 Minuten in Wasser legen. Erdäpfel dabei 4-5 mal durchrühren.

4 Die Spalten abgießen, mit Küchenpapier gut trocknen und mit Pommes Frites Gewürzsalz und Olivenöl vermengen. Die Wedges auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (200 °C, Heißluft) etwa 30 Minuten knusprig backen.

5 Für den Sardellendip die Sardellen, Kapern und die Zwiebel fein schneiden und mit Schnittlauch, Majoran und Sauerrahm verrühren.

6 Die knusprigen Wedges auf Teller geben und mit den Dips servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Wedges

1 EL	Olivenöl
800 g	Speckige Erdäpfel mit Schale
4 EL	Pommes Frites Gewürzsalz

Für das Gewürzketchup

2 Stk.	Zwiebeln
1 kg	Tomaten
50 g	Zucker
50 ml	Apfelessig
1 EL	Meersalz jodiert grob
1 EL	Curry Mühle
1 EL	Zimt gemahlen
2 Stk.	Sternanis ganz
4 Stk.	Nelken ganz
0.5 TL	Cayennepfeffer gemahlen
10 Stk.	Pfeffer schwarz ganz

Für den Sardellendip

6 Stk.	Sardellenfilets
1 EL	Kapern
250 g	Sauerrahm
1 Stk.	Rote Zwiebel
2 EL	Bio Schnittlauch geschnitten
1 EL	Bio Majoran gerebelt