AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	50 Min.	ganzjährig	Spanien

PAPAS ARRUGADAS



Rezept: bbqpit.de, 18. 4. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Für das Kochen der salzigen «Schrumpelkartoffeln» wird auf den Kanarischen Inseln Meerwasser verwendet. Wer das Vergnügen hat, mal am Meer zu kochen, nehme dortiges Meerwasser!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Kartöffelchen	250 g	Grobes Meersalz
			Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die ganzen Kartoffeln gründlich waschen, da die Papas Arrugadas mit Schale gegessen werden. Kartoffeln in einem Topf komplett mit Wasser bedecken und das grobe Meersalz zugeben. Ca. 30 Min. gar kochen.
2. Wasser abgiessen. Den Topf mit den Kartoffeln bei kleinem Feuer wieder auf den Herd stellen. Nun lässt man die Kartoffeln «ausdampfen». Damit die Kartoffeln von allen Seiten trocken werden, rütteln wir den Topf immer wieder mal. Schliesslich bildet sich auf den Kartoffeln eine feine Salzschicht, und sie werden runzlig.
3. Mit Mojo-Rojo-Sauce servieren.