



Country Potatoes aus dem Backofen

Kochutensilien

- 1 großes Backblech
- 1 Küchentuch zum trocknen

Zutaten

- 1kg Kartoffeln vorwiegend festkochend
- Öl
- 2 Zweige Rosmarin (optional)
- Pommegewürz /Gewürzmischung oder Meersalz

Zubereitung

1. Kartoffeln vorbereiten

Wasche die Kartoffeln gründlich, da die Schale mitverwendet wird. Anschließend schneidest du sie der Länge nach in etwa 8 gleich große Spalten.

Gleichmäßige Stücke sind wichtig, damit alle Country Potatoes gleichzeitig gar werden und später gleichmäßig bräunen.

Zu dick geschnittene Spalten bleiben innen fest. Zu dünne werden schnell trocken.

Um die Kartoffelspalten richtig knusprig zu bekommen, solltest Du sie mindestens 15 Minuten wässern, um Stärke zu entziehen. Danach mit einem Handtuch gut trocknen.

2. Kartoffelspalten in Öl marinieren

Gib die Kartoffelspalten in eine große Schüssel und vermenge sie mit etwas Öl, bis alle Seiten leicht benetzt sind.

Die Kartoffeln sollen **nicht im Öl liegen**, sondern nur rundum einen dünnen Film haben. Das Öl sorgt dafür, dass Hitze optimal übertragen wird und sich eine knusprige Oberfläche bilden kann.



3. Direkt aufs Backblech legen

Verteile die Kartoffelspalten direkt auf ein Backblech ohne Backpapier.

Achte darauf:

Schnittflächen möglichst nach unten legen Abstand zwischen den Spalten lassen keine Überlappungen

Nur so können die Kartoffeln backen statt Dämpfen.

4. Im Ofen backen

Backe die Country Potatoes im vorgeheizten Backofen bei:

200 °C Ober-/Unterhitze

für etwa **35–45 Minuten**, je nach Größe der Kartoffeln.

Die hohe Anfangshitze sorgt dafür, dass sich sofort Röstaromen bilden.

Nach etwa der Hälfte der Backzeit drehst du die Country Potatoes einmal.

So werden beide Seiten gleichmäßig goldbraun und knusprig.

5. Würzen

Sobald die Country Potatoes fertig gebacken sind, würzt du sie mit Salz oder deinem Lieblingsgewürz.

Das verhindert, dass die Kartoffeln während des Backens Feuchtigkeit ziehen und weich werden.

Mein Knusper-Geheimnis: Damit die Country Potatoes im Ofen richtig schön kross werden, wasche ich die geschnittenen Kartoffelspalten nach dem Schneiden kurz in kaltem Wasser ab und tupfe sie danach gründlich trocken. Das entzieht die überschüssige Stärke. Erst danach werden sie mit dem Gewürz-Öl vermischt und wandern aufs Blech!

www.Kartoffelwerkstatt.de