SNACK

COUNTRY-FRIES MIT CHILLI-MAYONNAISE

★★★★☆ (116)

1H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Country Fries

- 1 kg Kartoffeln (Hochtemperaturlinie)
- 4 EL Rapsöl-HOLL
- 1 EL Maisstärke
- ½ EL Rosmarin, fein gehackt
- ½ EL Thymian, fein gehackt
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Chili-Mayonnaise

- 2 frische Eigelb
- ¼ TL Senf
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 TL Zitronensaft oder Essig
- 2 dl Rapsöl (nicht kaltgepresst)
- 1 TL scharfe Chilisauce (z.B.Sambal Oelek)
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln gründlich waschen. Der Länge nach in ca. 1.5 cm dicke Schnitze schneiden. In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
Die Kartoffelschnitze 5 Minuten kochen, abgiessen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

2. Den Backofen auf 220° C vorheizen. Die Kartoffeln mit dem Öl, der Maisstärke sowie den Kräutern vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 bis 40 Minuten goldgelb und knusprig backen. In der Mitte der Backzeit einmal wenden.

3. Für die Mayonnaise das Eigelb mit dem Senf, Knoblauch und Zitronensaft verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden langsam dazugiessen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht. Die Chilisauce (Schärfe nach Belieben) zur Mayonnaise geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP

- Wer sich der Arbeitsschritt "Vorkochen" sparen möchte, kann die Kartoffeln ohne Vorkochen zubereiten. Die Backzeit verlängert sich dann um ca. 5 bis 10 Minuten.
- Das Rapsöl kann mit Sonnenblumenöl ersetzt werden.