



Country-Cuts von Florence Bühler

Mengen für 70 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/country-cuts>

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Thymian, Salz, Ingwer

Ausrüstung: Backblech, Alufolie

2.1 kg Ketchup	
7.0 Stück Knoblauchzehen	
2.8 dl Olivenöl	Mit Pfeffer, Thymian (getrocknet) und Salz würzen
12.6 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln waschen und vierteln, anschliessend mit gewürztem Öl übergiessen.
	Ca. 30min bei 220°C backen

Backofen auf 220 °C vorheizen. Kartoffeln längs achteln. In einer Schüssel mit dem Mehl mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Bratbutter in einem Pfännchen erwärmen und darübergiessen. In der Ofenmitte unter gelegentlichem Wenden ca. 25 Minuten knusprig backen.

Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit Paprika mischen. Mit dem Salz mit den Country Cuts mischen. Ajvar und Sauerrahm mischen und zu den Cuts servieren.