

## Country Cuts von lilifee

Mengen für 20 Personen

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

Gewürze: Rosmarin, Rauchpaprika, Paprika

---

5.0 kg Kartoffeln festkochend

---

15 EL Mehl

---

150 g Bratbutter

---

4.0 TL Salz

- 1) Backofen auf 220 °C Unter-/Oberhitze 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.
- 2) In der Ofenmitte unter gelegentlichem Wenden ca. 25 Minuten knusprig backen.
- 3) Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit Paprika mischen. Mit dem Salz mit den Country Cuts mischen.