



Country Cuts von lilifée

Mengen für 40 Personen

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

Gewürze: Rauchpaprika, Paprika, Rosmarin

10 kg Kartoffeln festkochend

30 EL Mehl

300 g Bratbutter

8.0 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.