

# KOCH BIBLIOTHEK

— Schleswig - Holstein —



präsentiert am 21.08.2022 im

## "Papas arrugadas"

Papas arrugadas bedeutet übersetzt „Schrumpelige Kartoffeln“. Auf La Gomera gehören Kartoffeln immer noch zu den beliebtesten Beilagen - in allen Variationen und zu fast jedem Gericht. Insgesamt werden auf den kanarischen Inseln noch über 40 verschiedene Arten von Kartoffeln angebaut. Papas Arrugadas werden oft mit der traditionellen Mojo Sauce serviert.

- Möglichst kleine Kartoffeln einkaufen vor dem Kochen gründlich abwaschen, da diese bei der hier vorgestellten Zubereitungsart mit Schale verzehrt werden.
- Die Kartoffeln nach dem waschen in einen großen Topf legen und komplett mit Wasser bedecken. Je nach Menge 2-3 Tassen grobes Meersalz hinzufügen und ca. 20-25 Minuten kochen. Danach das Wasser abschütten und den Topf nochmals 5 Minuten auf die warme Herdplatte stellen, so bekommen die Kartoffeln ihre runzelige Schale und die harte Salzkruste. (Für die Planung: 1 kg Kartoffeln, ca. 250 Gramm Meersalz, 1 Liter Wasser für 4 Portionen)

## Ojo rojo Sauce

3 geputzte kleine rote Paprikaschoten, 3 EL Tomatenmark, für mehr Frisch gerne auch Tomaten geschält, 1 EL edelsüßes Paprikapulver, 2 kleine, getrocknete Chilischoten (nach Geschmack), 1 TL Salz, 1 TL schwarzen gemahlene Pfeffer, 4-8 Knoblauchzehen, ½ TL Kreuzkümmel, ½ Tasse Rotweinessig, eine gute ½ Tasse Olivenöl

Der Knoblauch wird abgezogen und in kleine Stücke geschnitten. Anschließend wird alles zusammen bis auf das Olivenöl in ein hohes Gefäß gefüllt und mit Hilfe eines Pürierstabes zu einer Paste püriert. Dann wird portionsweise das Olivenöl hinzugefügt bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Mojo sollte abgedeckt noch mindestens 1-2 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen, damit sie ihr s Aroma entfalten kann. Kurz vor dem Servieren nochmal kurz durchrühren, ggf. noch mit etwas Salz abschmecken.

## **Hola Ola**

2 Teile Kirschsirup, 4 Teile roter Traubensaft, 4 Teile frisch gepresster Orangensaft, 1 Teil frisch gepresster Zitronensaft, 1 dünne Scheibe von 1 Bio-Orange und 1-3 dünne Scheiben von 1 Bio-Zitrone. Mit Mineralwasser und Eiswürfel aufgefüllt eine tolle Erfrischung nicht nur für Kinder.