

KARTOFFELWAFFELN

MIT TOMATENCHUTNEY



6–8



Waffeleisen, grobmaschiges Sieb,
Dreibein, Dutch Oven

ERGIBT 6 STÜCK

- 1 rote Paprikaschote
- 1 Sternanis
- 2 EL Sherry-Essig
- 1 EL Rohrzucker
- 3 Tomaten
- 6 feste Kartoffeln,
jede ungefähr so groß
wie ein Golfball
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- 1 Handvoll Kerbel
und Zichorienblätter

Ich verwende für dieses Rezept mein Råd-Hörncheneisen, aber auch ein Waffel- oder ein italienisches Pizzelle-Eisen taugen dafür – je dünner, desto besser.

Feuer machen und bis auf die Glut herunterbrennen lassen. Die Glut auf die Seite schieben. Das Dreibein über der Glut aufstellen und den Dutch Oven daran aufhängen.

Die Paprikaschote so lange in die Glut legen, bis die äußere Haut ganz schwarz geworden ist, dann die schwarze Haut abziehen und die Paprikaschote aufschneiden. Die Kerne herauskratzen und zusammen mit dem grünen Stiel entsorgen. Die Paprikastücke mit Sternanis, Sherry-Essig und Rohrzucker in den Dutch Oven geben. Frisches Holz nachlegen, um mehr Rauch zu erzeugen.

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in das Sieb legen. Das Sieb für 10 Minuten über den Rauch halten. Dann die Tomaten zu den anderen Zutaten in den Dutch Oven geben und köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz abschmecken.

Kartoffeln schälen und in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Sie sollen etwas länger gekocht werden als normale Salzkartoffeln und etwas kürzer als bei der Zubereitung von Kartoffelpüree. Anschließend aus dem Wasser nehmen und etwas abkühlen lassen.

Das Waffeleisen direkt in die Glut stellen und 5 Minuten gut erhitzen. Das Eisen öffnen, 1 EL Öl hineingeben und gut verstreichen. Nun eine Kartoffel hineinlegen, das Eisen zusammendrücken und die Kartoffel ganz flach drücken. Wenn etwas über den Rand quillt, einfach mit einem Messer abschaben. Nun wird das Eisen wieder in die Glut gestellt und alle Minute gewendet. Die Kartoffel etwa 5 Minuten darin garen oder bis sie goldgelb und knusprig ist.

Die Kartoffelwaffel mit etwas Tomatenchutney, Kerbel und Zichorienblättern garnieren und servieren.

