

Hier und heute



BBQ-Rub-Rauchkartoffeln mit selbstgemachter Mojo Rojo auf grünem Salat

Lars Middendorf legt Kartoffeln auf den Grill und würzt sie mit geräuchertem Paprikapulver und BBQ-Rub. Dazu gibt's selbstgemachte Mojo Rojo.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Die Zutaten

- 600 g kleine Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 2 EL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Kopfsalat
- Zutaten Mojo Rojo
- eine Tasse Olivenöl
- zwei EL Balsamico
- zwei Zehen Knoblauch
- 1 frische rote Chilischote
- zwei rote Paprika entkernt und frisch gegrillt oder gegrillte Paprika aus dem Glas
- Kreuzkümmel gemahlen
- Paprika edelsüß
- 100 g Tomatenmark

Zubereitung

Zunächst die Kartoffeln mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten lang kochen. Danach in eine Schüssel geben und noch heiß mit dem Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver, Knoblauchpulver und Kreuzkümmel gut vermengen, so dass sie ganz von der Marinade überzogen sind.

Die Kartoffeln dann salzen, auf den Grill legen und von allen Seiten grillen, bis sie schön braun sind.

Währenddessen die rote Sauce „Mojo Rojo“ herstellen. Dazu in einem kleinen Mixer zuerst Öl, Balsamico und geschälte Knoblauchzehen mixen.

Dann die Chili putzen und Kerne entfernen. Die Schote dann zusammen mit der gegrillten Paprika ebenfalls mixen.

Nun Kreuzkümmel, Paprika edelsüß und Tomatenmark hinzufügen und alles fein mixen, bis eine homogene Sauce entsteht. Sollte diese zu dünn sein, einfach etwas mehr Tomatenmark hinzugeben.

Tipp: Wer einen Hauch Süße zur scharfen Sauce mag, kann einfach einen EL Honig untermixen.

Salatblätter abtrennen, putzen und im Ganzen waschen. Auf dem Teller dann zuerst den Salat und darauf die gegrillten Kartoffeln anrichten. Etwas Mojo Rojo mit einem Löffel darüber verteilen, den Rest in einem Schälchen servieren und als Dip zu den Kartoffeln genießen.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left and a photograph of several bright red poppies on the right. The text 'Hier und heute' is written in a bold, white, sans-serif font across the top.

Tipp: Mojo Rojo ist nicht nur ein köstlicher Dip, sondern auch eine tolle Marinade für Fleisch und Grillgemüse.