

# Papas im Urlaub

Wie im Urlaub fühlt sich unsere Köchin, wenn sie **PAPAS ARRUGADAS**, das Traditionsgericht der Kanaren, aufischt. Erst recht, weil sie sich das Schälen sparen, denn die Runzelkartoffeln garen in der Schale

REZEPT BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER  
FOTOS VIVI D'ANGELO



**DAS PERFEKTE  
GERICHT  
FÜR EINSTEIGER**

## Unsere Köchin über Kartoffeln und ihre Liebe zur runzeligen Variante

” Für dieses Rezept braucht man festkochende kleine Kartoffeln. Die Qualität von Kartoffeln schwankt durchaus – wie die Kartoffelernte wird, hängt vom Wetter ab. 2019 fiel die Ernte schlecht aus, es gab keine großen Mengen und einige Schäden. Erst gab es Frost nach der Blüte, später lagerten die Erdäpfel zu viel Wasser ein.

*Papas arrugadas*, die in stark gesalzenem Wasser gegarten Runzelkartoffeln, sind das Traditionsgericht auf den Kanaren. Für mich

ist das Essen typisch für den Urlaub, damit entfliehe ich dem Winter. Bei uns im Restaurant ist es sehr beliebt als Personalessen.

Ich liebe diese Kartoffeln auch für ihr unzeitliches Auftreten: Einmal im Leben schrumpelig sein und sich nicht schämen.

Für die Kartoffeln das Wasser köcheln lassen wie beim Salzsieden. Es verdampft, und zurück bleibt die Salzsicht. Für den Dip kann man rote, grüne oder gelbe Paprika nehmen.

“



# Papas arrugadas – kanarische Runzelkartoffeln

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNG 30 Minuten plus 20–30 Minuten Kochzeit

ZUTATEN für 4 Personen

## KARTOFFELN

1,5 kg kleine festkochende Kartoffeln (möglichst gleich groß),  
200 g grobes Meersalz

## MOJO ROJO

1 rote Paprika,  
1–2 Knoblauchzehen,  
1 dicke Scheibe Weißbrot,  
80 ml Olivenöl,  
1 TL süßes Paprikapulver,  
½ TL Kreuzkümmel (Cumin),  
1 geputzte, entkernte rote Chilischote (nach Belieben),  
25 ml Rotweinessig,  
Salz,  
Zitronensaft

## KARTOFFELN

**1** Kartoffeln vor dem Kochen gut waschen und abbürsten. Für die 1,5 kg nimmt man so viel Wasser, dass sie im Topf gerade bedeckt sind.  
**2** Das Meersalz dazugeben, den Topf mit einem Küchentuch abdecken – nicht mit einem Deckel, das Wasser muss verdampfen können! Das Ganze einmal kräftig aufkochen.  
**3** Anschließend die Kartoffeln bei niedriger Hitze 20–25 Minuten weiterköcheln lassen, ab und zu kontrollieren, ob sie schon weich sind. Die Garzeit hängt von der Größe der Kartoffeln ab; sie sollen weich, aber nicht zu weich sein.  
**4** Ist dieser Moment erreicht, gießt man das Kartoffelwasser ab und stellt den mit dem Tuch abgedeckten Topf noch einmal für eine ½ Stunde zurück auf die abgeschaltete Kochplatte (Vorsicht, die Restwärme darf nicht so heiß sein, dass sie anbraten!). Währenddessen ein-, zweimal leicht durchrütteln. Auf den Kartoffeln bildet sich eine weißliche Salzkruste, und die Schale bekommt ihr typisch runzeliges *arrugada*-Aussehen.

## MOJO ROJO (PAPRIKA-CHILI-DIP)

**5** Paprika waschen, entkernen, von den weißen Häutchen befreien und in Stücke schneiden.  
**6** Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Weißbrot entrinden und in Stücke schneiden.  
**7** 50 ml Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Paprikapulver, Kreuzkümmel, eventuell 1 Chilischote und das Brot in einen hohen Rührbecher geben.  
**8** Alles zusammen zu einem Püree mixen. Sollte die Masse noch zu dick sein, noch etwas Olivenöl dazugeben.  
**9** Mit Essig und Salz abschmecken. Wieder mixen und probieren. Bei Bedarf mit Essig oder etwas Zitronensaft und Öl verdünnen. Noch einmal gründlich mixen.

*Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammünster/Bayern. [www.oedenturm.de](http://www.oedenturm.de)*

“Gegen den Schönheitswahn: Einmal darf etwas im Leben schrumpelig sein!”