

# Kartoffelwedges mit BBQ-Sauce

10 mittelgroße Kartoffeln  
4 EL Olivenöl  
2 TL Paprikapulver edelsüß  
1 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Curry  
1 Msp. Cayennepfeffer  
2 TL Rosmarinnadeln

## BBQ-Sauce:

300 g Tomatenketchup  
80 g brauner Zucker  
40 g Zitronensaft  
20 g Zuckerrübensirup  
1 EL Worcestersoße  
1-2 TL (Rauch-) Salz  
2 TL Senf  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer  
1 TL getrocknete Zwiebeln



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Kartoffeln waschen und mit Schale in Spalten schneiden.

In der mittleren Edelstahlschüssel alle Zutaten für die Marinade verrühren.

Kartoffelstücke darin vermischen und anschließend auf die runde Servierplatte verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene ca. **35-40 min.** backen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die BBQ-Sauce miteinander vermischen und in einem Topf kurz aufkochen lassen, bis die Sauce etwas eindickt.  
(im TM: **5 sek./Stufe 3** vermischen, danach **14 min./Varoma/Stufe 1** - Gareinsatz dabei als Spritzschutz verwenden)

Sauce in die kleine Servierschüssel füllen und etwas abkühlen lassen.

Wenn die Wedges fertig sind, alle in der Mitte liegenden nach außen schieben und die kleine Servierschüssel mittig in der runden Servierplatte platzieren.