Kartoffeln mit Scharfer Sauce
patatas bravas con salsa picante

Patatas bravas con salsa picante ist ein beliebtes spanisches Tapas-Gericht, das aus knusprig gebratenen Kartoffeln und einer würzigen, oft scharfen Sauce besteht. Es ist bekannt für seinen intensiven Geschmack und seine einfache Zubereitung.
Dieses Gericht ist perfekt als Vorspeise oder Snack und wird oft in spanischen Bars und Restaurants serviert. Optional kann man auch etwas Aioli dazu servieren.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für die Kartoffeln
350 g Kartoffel(n)
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Paprikapulver rosenscharf

Für die Sauce
1 Zwiebel(n)
6 Zehen(n) Knoblauch
½ Chilischote(n)
150 g Paprika eingelegt und geröstet (aus dem Glas)
2 Zweig(e) Thymian
1 EL Olivenöl
50 ml Weißwein
1 Prise Salz

Vorbereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen und auf dem Backblech verteilen. Etwa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung

In der Zwischenzeit für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Chili waschen, putzen, entkernen und klein hacken. Paprika abtropfen lassen und grob zerschneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei schwacher Hitze etwa 8 Minuten anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Chili und Paprika dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen, den Thymian zugeben, mit Salz würzen und abgedeckt weitere 5 bis 8 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren. Die Sauce zu den Kartoffeln servieren.

© 2026 coquina.de