



# Röstkartoffeln mit confiertem Knoblauch und Harissa

## Zutaten für 2 Portionen

- » 2 große Knoblauchknollen, die Zehen geschält *90g*
- » 130 g Gänse- oder Entenschmalz
- » 4 Zweige Rosmarin *10 g*
- » 6 Zweige Thymian *15 g*
- » 2 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält und in 2–4 cm große Stücke geschnitten
- » 40 g feiner Hartweizengrieß
- » 2 TL Kümmelsamen, geröstet und leicht zerstoßen
- » 2 EL Rosen-Harissa *30 g*
- » Meersalzflocken

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.

---
2. Die Knoblauchzehen mit Schmalz und Kräutern in einen kleinen ofenfesten Topf mit Deckel geben. Zugedeckt im Ofen 40 Minuten garen, bis sie weich und karamellisiert sind. Aus dem Ofen nehmen. Das Fett durch ein Sieb in eine große, hitzebeständige Schüssel gießen und aufbewahren. Knoblauch und Kräuter beiseitestellen.

---
3. Die Ofentemperatur auf 200°C (Umluft) erhöhen.

---
4. Inzwischen in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln hineingeben und 10 Minuten vorgaren. In ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen, dabei etwas rütteln, damit die Ränder der Kartoffelstücke rau werden. 10 Minuten zum Trocknen beiseitestellen.

---
5. Die Kartoffeln mit Grieß, Kümmel, Harissa und 2 TL Meersalzflocken in die Schüssel mit dem Schmalz geben. Alles gut mischen, dann auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen. 45 Minuten rösten, bis die Kartoffeln goldbraun sind, dabei zwischendurch ein-, zweimal wenden. Das Knoblauch-

Confit und die Kräuter unterrühren und das Ganze weitere 10–15 Minuten rösten, bis die Kartoffeln dunkelbraun und knusprig sind. Falls nötig, noch etwas salzen, dann servieren.