

Basen & Grundlagen

- [Tortilla Wraps](#)
- [Curry Roux \(jap.\)](#)
- [Rostkartoffeln Englischer Art](#)

Tortilla Wraps

Macht ca. 4-6 Wraps (je nach Größe)

Zutaten

- 180g Mehl (Maismehl nach Möglichkeit)
- 1 Packung Backpulver
- 15g Salz
- 15g Butter
- 180ml warmes Wasser

Zubereitung

- Zutaten mischen und gut durchkneten
- Es ist Teig, what did you expect?
- Wenn gewollt etwas gehen lassen

Curry Roux (jap.)

macht ca. 1L Soße

Zutaten

- 100g Butter
- 100g Mehl
- 25g Curry Pulver
- 10g Garam Masala
- Chilli Pulver nach Geschmack

Zubereitung

- Butter in Topf schmelzen
- Mehl langsam bei Rührem hinzugeben
- Bei niedriger Temperatur für ca. 20 Minuten kochen bei regelmäßigem Rühren
- Rest der Gewürze hinzugeben und gut rühren
- In Form gießen und abkühlen lassen
- In Würfel schneiden
- Alternativ direkt Wasser dazugeben um die Soße sofort zu machen

Rostkartoffeln Englischer Art

Zutaten

- Kartoffeln
- Olivenöl
- Gewürzmischung nach Geschmack

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in daumendicke Stücke schneiden (ca. 2cm dick)
- Für ca. 30-45min. in Wasser kochen (bis die Kartoffeln fast auseinander fallen)
- Kartoffeln auf Blech geben und mit Olivenöl beträufeln (bis alle Kartoffeln eine dünne Schicht Öl haben)
- Kartoffeln Würzen und Salzen
- Blech in Ofen geben und bei ~180°C für 30-45min. backen
 - Bei Hälfte der Zeit die Kartoffeln auf dem Blech wenden und sicherstellen das sie noch eingeölt sind