

Nah&Frisch

Professional

Chips

Vorspeise

Fußball Party

Gartenparty

Kartoffel

Kinder

Männerrezepte



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer die Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. In einer Pfanne mit dickem Boden das Rapsöl bei mittlerer Hitze auf 180 °C erwärmen. Die Kartoffeln abgießen, auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Einen zweiten Teller mit Küchenpapier auslegen. Die Kartoffeln portionsweise etwa 5 Minuten goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel auf den vorbereiteten Teller legen und großzügig mit Salz bestreuen. Den Vorgang mit den restlichen Kartoffeln wiederholen. Die Kartoffelchips vor dem Servieren auskühlen lassen.

ZUTATEN

500 g dünnchalige
Kartoffeln, geschält

2 l Rapsöl zum Frittieren

grobkörniges Salz