

Kartoffel-Chips

 happy-mahlzeit.com/2020/06/06/kartoffel-chips/

Zutaten für ca. 1 Chips-Schüssel:

- 5 mehlig kochende Kartoffeln
- 1,5 Liter Pflanzenfett
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln.

Das Öl in einem großen Topf auf maximal 160° C erhitzen.

Die Kartoffel-Scheiben auf einem Backofenrost verteilen und bei 90° C für ca. 1 Minute im Dampfgarer garen. Alternativ die Kartoffel-Scheiben bei 90° C in einem Topf für ca. 1 Minute kochen. Anschließend die Kartoffel-Scheiben aus dem Dampfgarer/Topf nehmen.

Mit einem Holzstäbchen testen, ob das Öl bereits heiß genug ist. Dazu das Holzstäbchen ins Öl halten. Bilden sich kleine Blasen am Stäbchen, hat das Öl die richtige Temperatur zum Frittieren.

Jetzt wenige vorgekochte Kartoffel-Scheiben ins Fett geben, damit das Fett nicht zu schnell abkühlt. Die Kartoffel-Scheiben mit einer Schaumkelle im Fett bewegen. Nach ca. 2 Minuten die Chips mit der Schaumkelle aus dem Topf fischen. Die goldbraunen Chips auf einem Küchentuch abtropfen lassen und salzen. Die Chips in eine Schüssel geben. Den Vorgang wiederholen, bis alle Kartoffel-Scheiben frittiert sind.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster

Episode: Chips, Flips & Co. vom 3.6.2016