Nah&Frisch



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 dünnschalige Kartoffeln, geschält
- 2 l Rapsöl zum Frittieren
- grobkörniges Salz