

POMMES CHIP

Für 1 Person	
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Kochzeit	10 Minuten aktiv, 30 Minuten passiv
Menükosten ca.	Chf. 25.-
Nährwert pro Rezept	630 Kcal, 25g Fett, 90 g KH

Zutaten

- 250 g Kartoffeln (Agria) **1** auf der Aufschnittmaschine oder mit einer Scheibenraffel in die gewünschte Dicke schneiden (ca. 1 - 3 mm)
2 - 3 Min. wässern
bei 140°C ca. 1 - 2 Min. weich frittieren
30 Min. stehen lassen
bei 180°C knusprig frittieren
- RedLine Gewürzmischung
(Achtung, Chips benötigen
50 - 100% mehr Gewürz als
auf den Streuern angegeben) **2** Gemäss Angaben auf dem Etikett abwägen
und über die Frittierten Chips geben,
gut mischen

Tip!

Nicht alle Kartoffelsorten eignen sich zum Frittieren.

Die Sorten Agria und Jelly werden besonders knusprig, andere eher nicht.

Die Kartoffeln müssen nicht unbedingt geschält werden.