

Kartoffelchips frittiert

festk. Kartoffeln BBQ-Allround Rub Bacon
Rapsöl

Die Kartoffeln gut waschen und mit einem Hobel in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in eine Schale mit Wasser legen und für 15-20 Minuten wässern.

In einem Topf eine ausreichend große Menge Rapsöl erhitzen und die Temperatur des Öls mithilfe eines Thermometers auf etwa 180 bis 200°C bringen. Wenn die Chips in das Öl kommen, kühlt sich dieses ab. Daher unbedingt die Brenner aufgedreht lassen.

Die Kartoffelscheiben aus dem Wasser nehmen und gut abtupfen. Sie sollten möglichst trocken sein, da das Öl mehr sprudelt und spritzt je mehr Feuchtigkeit an den Scheiben für die Chips haftet.

Die Chips nun für 5-6 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind.

Danach direkt in eine Schale geben und mit BBQ-Gewürzmischung würzen.

Optional:

Abschließend etwas Bacon ganz fein hacken, im Grill auslassen und als Würze ebenfalls an die Chips geben.

NN am 25. Oktober 2025