

# Hausgemachte Kartoffelchips

Thomas

Lust auf Chips aber keine Lust auf Glutamat und sonstige chemische Zusatzstoffe? Dann mache doch einfach deine eigenen Kartoffelchips, z.B. mit einer gesunden Fechnel-Pfeffer-Gewürzmischung!

Zutaten:

- 1 KG Kartoffeln
- 1 Liter Rapsöl
- 2 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL Koriander
- 1 TL Meersalz
- 1/2 TL Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Schäle die Kartoffeln und schneide sie mit einer Mandoline (Gemüsehobel) in

papierdünne Stücke. Diese legst du für etwa fünf Minuten in kaltes Wasser. Danach legst du die Stücke auf dreilagige Küchenrolle und bedeckst sie mit weiteren Stücke der Küchenrolle. Vorsichtig trocknest du die Scheiben durch sanftes Drücken. Gieße einen Teil des Rapsöls in eine geeignete Pfanne. Sobald das Öl heiß ist, badest du die Kartoffelstücke für etwa 1-2 Minuten im heißen Fett. Wie bei Reibekuchen sind hier mehrere Durchgänge nötig, um die komplette Chipsmenge herzustellen. Wenn die Chips eine golbraune Farbe angenommen haben, sind sie fertig. Danach legst du die frittierten Stücke erneut auf mehrere Stücke Küchenrolle. Nun machst du dich an das Gewürz. Dazu zerstoßst du die Fenchelsamen und den Pfeffer mit einem Mörser und fügst die restlichen Gewürze hinzu. Bestreue die fertigen Kartoffelchips mit der Gewürzmischung und lass sie etwa fünf Minuten abkühlen. In einer luftdichten Verpackung halten sich die Snacks für etwa zwei Tage. Viel Spaß beim Ausprobieren!

