

Chips

Bei uns kennt man sie als Pommes frites.

Selbstgemachte Pommes sind ein absolut leckere Beilage. Meistens sind sie sogar viel besser als gekaufte. Hierbei ist nur zu beachten dass Du reichlich Öl in die Pfanne gibst, damit sie perfekt frittiert werden.

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen, in lange Streifen schneiden, waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Das Öl auf 160°C erhitzen. Die Kartoffelschnitze portionsweise hineingeben und frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen.
- Kurz vor dem Servieren das Öl auf 180°C erhitzen und die Chips für weitere 3 Minuten hineintauchen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/chips/>