



Kartoffelchips und Gemüsechips ganz einfach selber machen

Knusprig wie gekauft, aber tausendmal besser: Meine selbstgemachten Kartoffelchips und bunten Gemüsechips sind der ultimative Knusper-Snack! Mit meinem einfachen Profi-Trick zum Wässern und Trocknen werden die hauchdünnen Scheiben in der Fritteuse oder im Ofen perfekt kross.

Kochutensilien

- Fritteuse oder Topf
- Edelstahlsieb
- Backblech
- Küchenpapierrolle

Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 100 g Speckwürfel
- Kartoffeln
- Karotten
- Pastinaken
- Salz
- Fleur de Sel
- Gewürze

Zubereitung:

Kartoffeln & Gemüse vorbereiten:

Die Kartoffeln und das Gemüse gründlich waschen und schälen (wer mag, kann Bio-Kartoffeln auch mit Schale hobeln).

Hauchdünn hobeln:

Schneide die Kartoffeln und das Gemüse mit einem Küchenhobel oder einer Mandoline in absolut gleichmäßige, feine Scheiben.

Stärke auswaschen & trocknen:

Gib die Kartoffelscheiben in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lasse sie kurz einweichen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Danach das Wasser abgießen und die Scheiben auf einem sauberen Küchentuch vollkommen trocken tupfen (das ist das Geheimnis für die Knusprigkeit).



Ausbacken (Fritteuse oder Ofen):

In der Fritteuse:

Das Öl auf ca. 175 °C erhitzen. Die Kartoffelscheiben portionsweise hineingeben und goldbraun und kross ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben.

Im Ofen (gesündere Variante):

Die Scheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen, dünn mit Öl bepinseln und bei ca. 180 °C Umluft goldbraun backen.

Würzen & Genießen:

Die noch heißen Chips sofort auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt mit Meersalz oder Gewürzen bestreuen. Noch warm servieren!