

Kartoffeln Rezepte

Kartoffeln Einmal Anders Frittiert

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
Salz

Paprikapulver, edelsüß
2 kg Frittierfett

Kartoffeln in der Schale garen.

Währenddessen das Fett in der Friteuse oder in einem großen Topf zum schmelzen bringen und auf einer Temperatur von ca. 180 Grad halten.

Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Kartoffelpüree durch eine Spätzlepresse in das heiße Fett pressen und solange frittieren, bis es leicht angebräunt ist.

Aus dem Fett holen, mit dem Paprikapulver und dem Salz würzen.

Als Beilage servieren.