

# Rezept souffliert

# Kartoffeln

—

## Zutaten:

800 g mehlig Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)  
frisch gemahlene Meersalz  
Pflanzenöl

## Zubereitung:

Die Kartoffel waschen, schälen und in kaltes Wasser legen (damit diese nicht dunkel werden).  
Die Friteuse mit Pflanzenöl auf 170° C erhitzen.

Mit Hilfe des Gemüsehobels, die Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden und wieder ca. 15 Minuten in kaltes Wasser legen.

Die Kartoffeln durch ein Küchensieb abgießen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Die Scheibchen vorsichtig mit einem Schöpflöffel in das heiße Fett geben und schön hellbraun frittieren.

Auf Küchenpapier abtrocknen lassen und leicht salzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)