

Kartoffelchips aus dem Dörrgerät

Kalorienarme Kartoffelchips aus dem Dörrgerät

Kartoffelchips aus dem Dörrgerät sind einfach in der Zubereitung und eine sehr kalorienarme Alternative zu normalen Chips. Da wir inzwischen einen Dörrautomaten besitzen, musste ich natürlich auch das Rezept für Kartoffelchips testen. Positiv ist auf jeden Fall der Aspekt, dass man sich mit der Variante aus dem Dörrgerät eine Menge Kalorien spart. Geschmacklich kann man mit verschiedenen Gewürzen sicherlich viel machen. Die Konsistenz ist für meinen Geschmack fragwürdig und nicht ansatzweise mit der, von herkömmlichen Kartoffelchips zu vergleichen. Irgendwie sehr knusprig mit hohem Gummianteil oder so, was anderes fällt mir dazu irgendwie gerade nicht ein. Wer also ein Chips-Erlebnis wie aus dem Supermarkt erwartet, sollte diese auch lieber dort kaufen.

Meine Kartoffeln waren mehligkochend, ich würde aber festkochende Kartoffeln empfehlen. Die fertigen Kartoffeln haben ich dann einfach nach Belieben gewürzt und getrocknet. Eigentlich sollte man die Kartoffeln vor dem Würzen dünn mit Öl bestreichen. Ich wollte es aber erstmal ohne Öl probieren, einfach um die Kalorien zu sparen und das hat auch gut funktioniert. Allerdings werde ich das mit dem Öl trotzdem noch mal testen, vielleicht ist dann die Konsistenz auch etwas schöner.



WMF Küchenminis Dörrautomat



Grillstone Liquid-Smoke Hickory



Tajin Fruit and Snack Seasoning



Lee Kum Kee Austernsauce

Selbstgemachte Kartoffelchips aus dem Dörrgautomaten

Für die Kartoffelchips zuerst die Kartoffeln gründlich waschen, gut trocknen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Kartoffelscheiben für etwa 10-15 Minuten in

kochendem Salzwasser garen, vorsichtig abgießen und danach für 30 Minuten in eiskaltes Wasser legen. Anschließend gut trockentupfen, nach Belieben würzen und gleichmäßig auf den Dörrebenen verteilen. Bei 55°C für etwa 6-8 Stunden trocknen.
