

Sensationell: Bodensee Apfelschalen Chips



Einen Satz hat "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg" - Gastronom Georg Barta geprägt: "Bei mir wandert nichts an Lebensmittel in den Abfall, das nicht durch Topf oder Pfanne gegangen ist!"

Heisst, es gibt eigentlich keine Reste, die nicht veredelt werden können.

Für den schwäbischen Ofenschlupfer musste ich Äpfel schälen. Dazu habe ich die Bodenseefrüchte mit dem Sparschäler geschält. Die angefallenen Schalen wurden mit Puderzucker bestäubt und vermischt. Dann auf Backpapier verteilt.

Die Apfelschalen trocknen nun im Ofen bei 120 Grad Umluft zwei bis drei Stunden. Dabei die Ofentür einen kleinen Spalt offen lassen. Nach der Zeit werden die Schalen sehr knusprig. Herrliche hauchdünne Apfelschalenchips, die im Mund zerfallen. Wer möchte kann diese noch mit Zimt bestäuben oder durch geschmolzene Zartbitterschokolade ziehen. Ein einmaliges Erlebnis, das auf den Tisch gehört und nicht in den Abfalleimer!

