Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Knusprige Süßkartoffelwürfel mit Chili & Thymian

Zutaten:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 50 g Kartoffelstärke oder Weizenstärke
- Salz (oder Selleriesalz)
- Chilipulver
- Fein gehackter Thymian
- 1,5 l Frittieröl

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen und in 1,5-2 cm Würfel schneiden. Dann die Würfel ca. 45 Minuten in kaltes Wasser legen. Dabei 1-2 mal rühren. Anschließend abseihen und abtropfen lassen. Nun mit Küchentuch gut trocken tupfen.

In einen großen Gefrierbeutel die Stärke geben. Dazu die trockenen Süßkartoffelwürfel geben und alles gut durchschütteln, sodass sich die ganze Stärke auf die Würfel verteilt.

Damit die Würfel schön knusprig werden:

Die Würfel in drei Portionen teilen. Jede Portion erst bei 140-150 Grad 4-5 Minuten vorfrittieren. Wer kein Thermometer hat nimmt eine mäßige Einstellung. Also Stufe 5 oder 6 von 9 Stufen. Dann abtropfen lassen und ca. 4 Minuten abdampfen lassen.

Im zweiten Schritt die Würfel bei 175 Grad ca. 5 Minuten fertig frittieren. Das ist ca. Stufe 7-8 von 9 Stufen.

Vor dem Servieren mit fein gehacktem Thymian, Chilipulver und Salz mischen.

Tipp: Dazu schmeckt ein Kräuterdipp & ein gemischter Salat.