

Knusprige Kartoffeln im Teigmantel

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

500 g	Kartoffeln	100 g	weißes Mehl
25 g	Maismehl	40 g	Butter
1 TL	Backpulver	1 TL	Paprikapulver
1 TL	Chiliflocken	1 TL	Oregano
	Salz		

Zubereitung

-
1. Kartoffeln schälen, in vier schneiden und in Salzwasser kochen.
 2. Auf Eis legen.
 3. Das Mehl, Maismehl, die zerlassene Butter, die Gewürze, Backpulver und 20 - 30 ml Wasser glatt rühren.
 4. Kartoffeln in diesen Teig tauchen und bei einer Temperatur von 150 - 170 Grad in Öl braten.