

Selbstgemachte Kartoffelchips

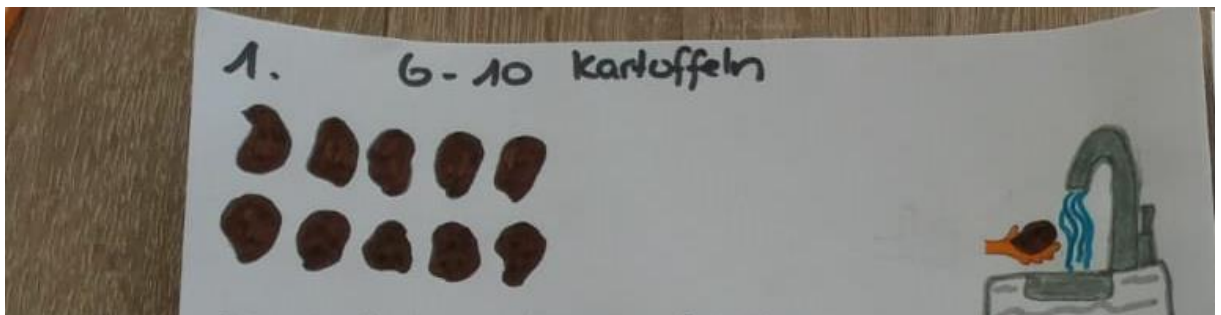
Du brauchst:

- 6 – 10 Kartoffeln
- Eine Stange Pflanzenfett oder 500g Margarine
- Salz (1 Teelöffel)
- Paprikagewürz

Außerdem:

- Eine Reibe
- einen Teelöffel
- eine Schüssel
- einen Topf
- einen Pfannenwender
- Küchentücher

1. Für leckere selbstgemachte Kartoffelchips brauchst du etwa 6 bis 10 Kartoffeln. Diese musst du zunächst waschen.



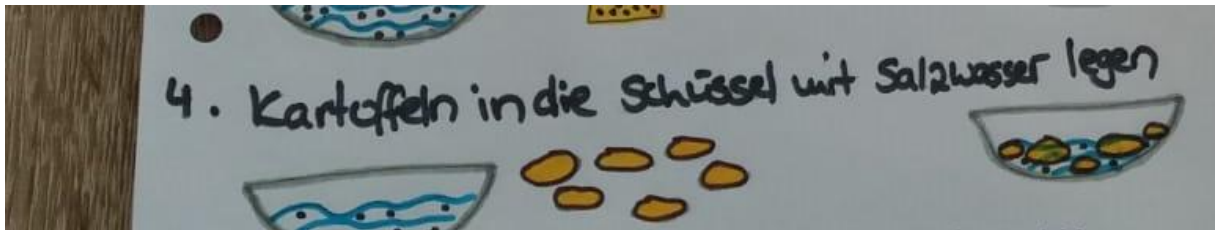
2. Nun raspelst du die Kartoffeln in dünne Scheiben. Hierfür kannst du am besten eine Reibe verwenden. Alternativ kannst du die Kartoffel auch in hauchdünne Scheiben schneiden. Hierbei kann dir ein Erwachsener helfen.



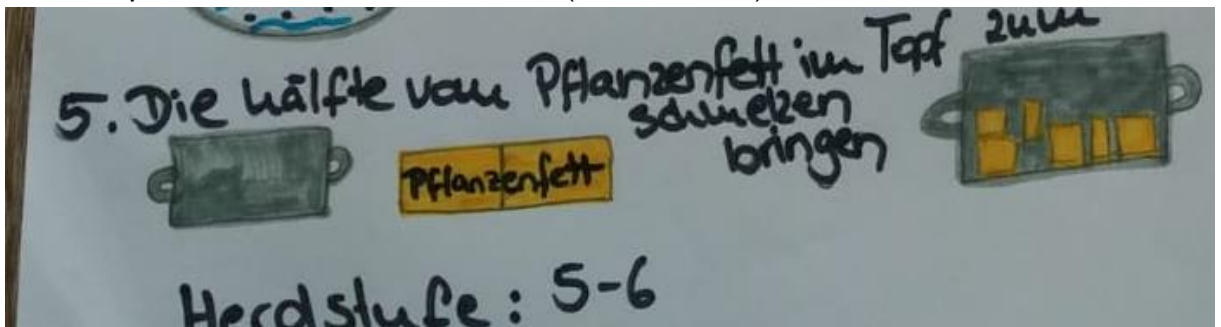
3. Jetzt gibst du einen Teelöffel Salz in eine Schüssel mit Wasser.



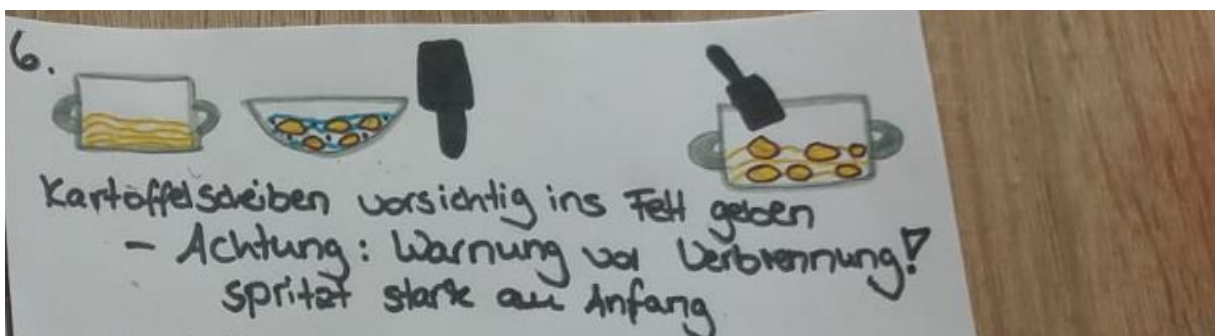
4. Als nächstes legst du die Kartoffelscheiben in das Salzwasser.



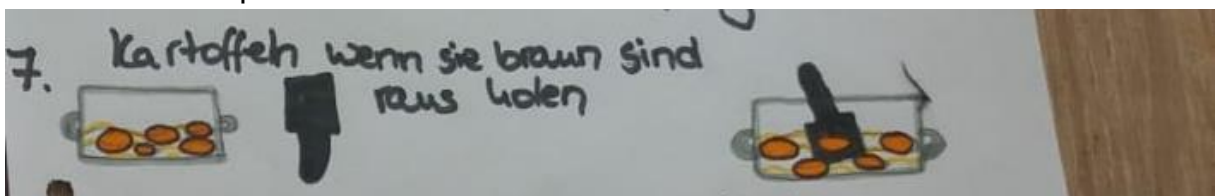
5. Nun nimmst du eine halbe Stange Pflanzenfett oder 500g Margarine und bringst sie in einem Topf auf dem Herd zum schmelzen. (Herdstufe 5-6)

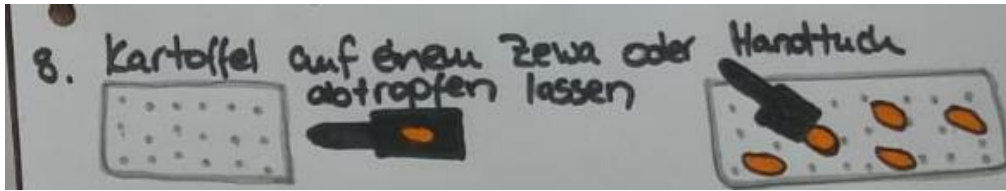


6. Als nächstes legst du gemeinsam mit einem Erwachsenen die Kartoffelscheiben in das Fett. Achtung hierbei kann man sich leicht verbrennen, denn das Fett spritzt und ist nun sehr heiß!

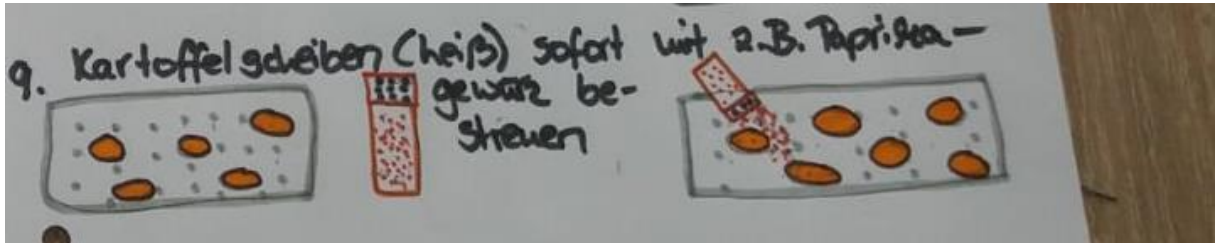


7. Lege dir ein Küchentuch bereit, auf das du die Kartoffelscheiben nach dem braten legen kannst, damit sie abtropfen.
8. Hole die Kartoffelscheiben heraus, wenn sie braungebrannt sind und lasse sie auf dem Küchentuch abtropfen.





9. Jetzt kannst du die heißen Kartoffelscheiben würzen. Am besten eignet sich hierfür Paprikapulver.



10. Guten Appetit!

