

Knusprige Akkordeon-Kartoffeln

mit geräuchertem Paprikapulver

Akkordeon-Kartoffeln sind eine kreative und köstliche Variante der klassischen Ofenkartoffeln. Mit ihrem einzigartigen Aussehen und der besonders knusprigen Textur sind sie die perfekte Wahl für einen gemütlichen Fernsehabend oder als beeindruckende Beilage bei einem Dinner mit Freunden. Lass dich von der einfachen Zubereitung und dem unwiderstehlichen Geschmack begeistern!

Zutaten

- große festkochende Kartoffeln
 - Frittieröl
 - Salz
 - geräucherte Paprikapulver
 - 2 chinesische Essstäbchen
-

Zubereitung

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Quader. Lege die Kartoffelquader zwischen die Essstäbchen. Schneide eine Seite der Kartoffel sehr fein im 90-Grad-Winkel zu den Essstäbchen ein. Drehe die Kartoffel um und schneide die andere Seite diagonal ein, ohne die Kartoffel vollständig durchzuschneiden. (Für eine bessere Veranschaulichung, sieh dir das beigefügte Video an.)
2. Spieße die geschnittenen Kartoffeln auf und lege sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Lass sie etwa 30 Minuten wässern, damit sich die Stärke löst. Lass die Kartoffeln anschließend abtropfen und tupfe sie gründlich trocken.
3. Erhitze das Frittieröl und frittire die Kartoffeln 5-8 Minuten lang, eventuell in zwei Durchgängen. Nimm die Kartoffeln heraus und lasse sie auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen. Salze die Kartoffeln und bestreue sie mit geräuchertem Paprikapulver.

▷ Genieße diese knusprigen und geschmackvollen Akkordeon-Kartoffeln, die garantiert ein Highlight bei jedem Anlass sind!