

# Strohkartoffeln



## Zutaten für 2-3 Personen:

3 größere Kartoffeln, vorwiegend festkochend

Öl zum Frittieren

Salz zum Würzen

### besondere Hilfsmittel:

Schneidwerkzeug für dünne Streifen (unsere Empfehlung: Gemüsehobel der Firma Börner mit dem entsprechenden Einsatz)

Schaumlöffel

geeignetes Ölthermometer

1. Kartoffeln schälen und mit einem geeigneten Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, für etwa 15 min, um die Stärke zu reduzieren. Mehrmals umrühren.

2. Kartoffelstreifen in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend auf Küchentüchern ausbreiten und gut trocknen.

3. In einem hohen Topf Frittieröl auf ca. 170° erhitzen und die getrockneten Kartoffelstreifen portionsweise (!) jeweils ca. 3-4 min frittieren, bis sie leicht Farbe annehmen.

Dabei verwendet man einen Schaumlöffel.

**Achtung: Frittieren im Topf ist immer eine knifflige Angelegenheit. Ein geeignetes Thermometer verwenden und Topf niemals aus den Augen lassen!**

4. Die fertigen Portionen mit einem Schaumlöffel entnehmen, auf Küchentüchern entfetten, dann salzen und bei 100° im Backofen warm halten.

## Hinweise:

Strohkartoffeln auf diese Art schmecken lecker, sind aber mit Messer und Gabel etwas schwer zu essen.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Beilagen, Kartoffeln, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 02.09.2025