

Crispy Chips mit Tilsiter

Tipp: Schmeckt auch toll
mit Pommes Frites



Zutaten

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, mit der Schale in Schnitze geschnitten

- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

200 g Tilsiter rezent

400 g rohe Bratwürste

150 g Mehl und ein wenig Mehl zum Wenden

150 ml Bier

- 1 Ei
- Öl zum Braten und Frittieren

200 ml Barbecuesauce

Für 4 Personen

1. Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad vor. Die Kartoffelschnitze mit Salz, Pfeffer oder einer beliebigen Gewürzmischung und etwas Olivenöl in einer Schüssel mischen. Auf einem Backblech verteilen und für circa 20 Minuten im Ofen knusprig backen, dabei gelegentlich wenden. Nach Ende der Garzeit den Ofen auf 100 Grad stellen, um die Kartoffeln darin warm zu halten.
2. Tilsiter in etwa 2 Zentimeter grosse Würfel schneiden. Das Brät aus den Würsten drücken und walnussgrosse Kugeln formen.
3. Verrühren Sie nun das Mehl mit Bier und Ei zu einem dickflüssigen Backteig und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Etwas Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Fleischkugeln darin von allen Seiten etwa vier Minuten braten. Im Ofen warm stellen.
5. Erhitzen Sie reichlich Öl in einem flachen Topf oder einer Fritteuse. Geben Sie Mehl auf einen Teller und wenden Sie den Tilsiter darin. Tilsiter nun durch den Teig ziehen, dabei überschüssigen Teig abtropfen lassen. Sofort portionsweise ins heisse Öl legen. Etwa zwei Minuten goldbraun backen, dabei auf alle Seiten drehen. Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Ebenfalls im Ofen warm halten.
6. Den Tilsiter mit den Kartoffelschnitzen und Fleischkugeln anrichten und mit Barbecuesauce servieren.

Rezept: Julia Skowronek, Foto: Brigitte Sporer, © Dorling Kindersley Verlag GmbH, München

