

# Süßkartoffel-Chips



## Zutaten

ergibt ca. 4 Bleche

1 große Bio-Süßkartoffel

und jeweils für ein Blech:

2 EL Olivenöl

1/2 - 1 TL mittelgrobes (geflocktes)

Meersalz

1 gute Messerspitze Paprikapulver

Rosenscharf

1 gute Messerspitze Madras Curry Pulver

1 gute Messerspitze Chili-Pulver

ein wenig frisch gemahlenen Pfeffer

## Zubereitung

Heizt zuerst den Backofen auf 125°C (Umluft) vor. Dann wäscht die Süßkartoffel gründlich und schrubbt sie mit einer Bürste ab. Falls ihr keine Bio-Süßkartoffel gekauft habt, schält sie. Dann hobelt die Kartoffel in ganz feine Scheiben (ca. 1 mm). Ihr könnt auch ein Messer nehmen, wenn ihr eine ruhige Hand und ein richtig scharfes Messer habt. Es ist wichtig, dass die Scheiben gleichmäßig dick sind, damit sie nicht an einigen Stellen schwarz werden, während sie an anderen Stellen noch ganz weich sind.

Dann gebt ihr das Öl und die Gewürze auf das Blech und verteilt es mit euren Händen. Gebt ein paar Kartoffelscheiben auf das Blech und reibt sie mit der Öl-Mischung ein. Legt sie so nebeneinander, dass sie sich nicht überlappen. Dann gebt sie in den Ofen. Nach 10 Minuten wendet ihr die Chips und backt sie weitere 10 Minuten bei dieser Temperatur. Dann schaltet ihr die Ofen auf 100°C runter, wendet die Chips noch einmal und backt sie weitere 20 Minuten – wobei ihr die Chips wieder nach 10 Minuten wendet. Somit sind die Chips insgesamt 40 Minuten im Ofen.

Prüft nach Ende der Backzeit in der Mitte der Chips, ob sie dort noch weich sind. Falls das zutrifft, backt sie weitere 5 – 10 Minuten.

Verfährt mit den anderen Blechladungen genauso.

Lasst die Chips auf einem Kuchengitter kurz abkühlen und dann heißt es "krkrkrk"!

Tipp: Ob ihr frittieren wollt (was natürlich wahnsinnig viel schneller geht) oder lieber backt, ist euch überlassen. Das Frittieren hat bei mir kein schönes Ergebnis gebracht. Es haben sich kleine Bläschen gebildet, die schneller braun geworden sind. Beim Backen mit höheren Temperaturen sind die Chips bei mir zu dunkel geworden und waren trotzdem nicht durch. Durch das Backen bei niedriger Temperatur und dem Wenden werden die Chips richtig knusprig, was mir bei Chips neben dem Geschmack am wichtigsten ist.



<http://heissundinnig.com/2015/03/29/suesskartoffel-chips/>