

Edle Knollen aus der Erde: Topinambur



Sehen aus wie...

Wie weiße Trüffel sehen manche Topinambursorten aus. Allerdings ist diese heimische Knolle weitaus günstiger. Auf den Märkten sind die kleinen Knollen derzeit überall zu finden. Ich habe sofort reagiert und diese Spezialität eingekauft. Sie lassen sich hervorragend dünsten, zu Suppe oder Pürees verarbeiten oder, wenn es außergewöhnlich sein soll, zu knusprigen Chips frittieren.

Ich habe ein Rezept für Chips ausprobiert und diese waren ruckzuck aufgeessen. Deswegen hier die heutige Rezeptur für

Knusprige Topinambur Chips:

Zutaten

- 500 g Topinambur
- 500 g Frittierfett (z.B. Butterschmalz, Frittierfett etc.)
- Salz

Zubereitung

Topinambur gründlich waschen und eventuell mit einer Bürste abreiben.

Mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln.

Frittierfett erhitzen (ca. 170°C) und die Topinamburscheiben, auf drei Portionen aufgeteilt, jeweils ca. 7-10 Minuten goldgelb ausbacken.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Salz bestreuen.