

## Happy Halloween mit gepiercten Kartoffelchips-Spiralen & Kürbisdip



### Knusperspaß mit Kartoffel und Kürbis

Wir haben zu Helloween etwas ganz Besonderes zum Aufspießen, knabbern und tunken: **Knusprige Kartoffel auf Holzspieße gedreht mit knallorangen Kürbisdip.**

Wichtig dabei ist das exakte Einschneiden der Kartoffeln. Es funktioniert am Besten mit länglichen, schmalen Kartoffelsorten. Ich hab einen wichtigen Trick dabei mit zwei Bildern festgehalten. Hier die Anleitung wie es funktioniert und ein fröhliches Halloween:

**Zutaten für 4 Portionen**

- 4 mittelgroße, möglichst längliche Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)
- 4 Holzspieße
- 1 Liter Fritieröl
- 250 g Kürbisfleisch, geschält und gewürfelt (z.B. vom Butternut, Muskatkürbis)
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g Schmand oder Creme fraiche
- 25 g Butter
- 2 TL Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Für den Kürbisdip die Kürbiswürfel in einem kleinen Topf mit 100 ml Gemüsebrühe ca. 10 Minuten weich kochen. Dabei Deckel auf den Topf setzen.

Dann Schmand, Butter, Kürbiskernöl zugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dip beiseite stellen.

Holzspieße 5 Minuten in Wasser legen. Dann mit etwas Öl einschmieren.

Die Kartoffel mit Schale gründlich waschen. Kartoffel auf ein Schneidebrett legen und wie folgt mit einem Scharfen Messer einschneiden:



Messer gerade nach oben ansetzen. Die Messerspitze berührt das Schneidebrett. Die Kartoffel fächerartig von rechts nach links zu 2/3 tief einschneiden. Aber nicht ganz durchschneiden!

Kartoffel umdrehen, so dass diese auf der bereits eingeschnittenen Fläche liegt. Nun das Messer leicht schräg ansetzen.



Die Kartoffel fächerartig von rechts nach links zu 2/3 tief einschneiden – immer schräg, d.h. ca. 45° Winkel. Aber wieder nicht ganz durchschneiden!

Jede Kartoffel längs mittig mit einem Holzspieße vorsichtig durchbohren. Dabei am Besten den Holzspieß drehend durchstechen. Vorsichtig dabei sein! Kartoffel von beiden Seiten gut salzen. Nach 5 Minuten die Kartoffeln auf dem Spieß sorgfältig auseinanderziehen.

Spieße im heißen Frittierfett ca. 3-4 Minuten knusprig goldbraun frittieren. Vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit dem Dip servieren.