

Knusprige heimische Süßkartoffelwürfel mit Chili & Thymian



Süßkartoffeln vom heimischen Acker

Das heiße Klima verhilft Bauern in Deutschland und Baden-Württemberg zu einer besonderen Ernte. Die exotische Süßkartoffel oder Batate wird seit einigen Jahren auch hier geerntet.

Süßkartoffeln liegen im Trend, sie passen als Grillbeilage und lassen sich im Ofen zubereiten. Richtig knusprig werden sie allerdings beim Frittieren. Dabei gibt es einen Trick, den ich heute verrate.

Hier unsere Rezeptur für **knusprige heimische Süßkartoffelwürfel**:

Zutaten

- 1 kg Süßkartoffeln
- 50 g Kartoffelstärke oder Weizenstärke
- Salz (oder Sellarisalz)
- Chilipulver
- Fein gehackter Thymian
- 1,5 l Frittieröl

Zubereitung

Die **Süßkartoffeln** schälen und in 1,5-2 cm Würfel schneiden. Dann die Würfel ca. 45 Minuten in kaltes Wasser

legen. Dabei 1-2 mal rühren. Anschließend abseihen und abtropfen lassen. Nun mit Küchentuch gut trocken tupfen.

In einen großen Gefrierbeutel die Stärke geben. Dazu die trockenen Süßkartoffelwürfel geben und alles gut durchschütteln, sodass sich die ganze Stärke auf die Würfel verteilt.



Damit die Würfel schön knusprig werden:

Die Würfel in drei Portionen teilen. Jede Portion erst bei 140-150 Grad 4-5 Minuten vorfrittieren. Wer kein Thermometer hat nimmt eine mäßige Einstellung. Also Stufe 5 oder 6 von 9 Stufen. Dann abtropfen lassen und ca. 4 Minuten abdampfen lassen.

Im zweiten Schritt die Würfel bei 175 Grad ca. 5 Minuten fertig frittieren. Das ist ca. Stufe 7-8 von 9 Stufen.

Vor dem Servieren mit fein gehacktem Thymian, Chilipulver und Salz mischen.

Tipp: Dazu schmeckt ein Kräuterdipp & ein gemischter Salat.