

Frikadellen auf Kartoffel-Chips-Bett

Zubereitung mit frittierten Chips Teil drei. Da es in den letzten Tagen mit Pastinaken- und Wurzel-Chips so gut geklappt und gut geschmeckt hat, nun noch ein drittes Mal mit Kartoffel-Chips.

Ich frittiere die Kartoffel-Chips auch nur vier Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Sie gelingen wunderbar kross, knackig und braun.

Und auf dem Teller angerichtet lassen sie sich auch schön mit der Hand wegknuspern. Fast so wie industriell gefertigte Kartoffel-Chips aus der Tüte.

Ich würze die Kartoffel-Chips auch kräftig mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, wie auch Kartoffel-Chips aus der Packung z.B. der Geschmacksrichtung Paprika gewürzt sind.

Dazu gibt es jeweils zwei schöne Frikadellen, die mir frisch, kross und medium gelingen. Ich brate sie in der Grill-Pfanne für kräftige Röstspuren.

[amd-zlrecipe-recipe:946]

Frittierter Tofu mit Pommes

frites

Mein erstes Tofu-Gericht war recht gelungen. Der Tofu schmeckte mir gut.

Also habe ich mir für die zweite Portion noch schnell ein weiteres Gericht überlegt.

Da ich vor kurzem Pommes frites und Schweineschnitzel in der Friteuse zubereitet habe, dachte ich, ich könnte das Gleiche mit dem Tofu machen. Denn ich wollte ihn in dicke Scheiben geschnitten gebraten wie ein Schnitzel zubereiten, zunächst eigentlich in der Pfanne. Da ich jedoch der Einfachheit halber Pommes frites als Beilage zubereiten wollte, bot es sich doch an, das schon siedende Fett in der Friteuse zu verwenden und den Tofu einfach zu frittieren.

Geagt, getan. Das Gericht ist in wenigen Minuten zubereitet. Wiederum nur zwei Zutaten. Aber es schmeckt lecker. Der frittierte Tofu schmeckt allerdings nicht so gut wie der in Fett in der Pfanne gebratene Tofu.

[amd-zlrecipe-recipe:219]

Schweineschnitzel mit Pommes frites

Einfaches Gericht. Zwei Zutaten. In 7 Minuten zubereitet. Und sehr schmackhaft.

Ich hatte das Fett in der Friteuse erhitzt, um zwei Portionen Pommes frites zu fritieren.

Dabei dachte ich mir, dann brauche ich auch die Schnitzel nicht in der Pfanne braten, sondern würze sie einfach, gebe sie ebenfalls einige Minuten in die Friteuse und frittiere sie.

[amd-zlrecipe-recipe:215]

Fish 'n' Chips



Sehr lecker

Vor kurzem habe ich ja schon ein schottisches Gericht zubereitet. Diesmal ein englisches, das aber das inoffizielle

Nationalgericht des Vereinigten Königreichs ist. Und somit zur englischen und schottischen Küche gehört.

Da ich vor kurzem auch einige Gerichte in der Friteuse zubereitet habe, bietet sich dieses Gericht an, das ebenfalls in der Friteuse zubereitet wird und schnell zubereitet ist.

Ich musste jedoch vom Originalrezept für Fish'n'Chips etwas abweichen. Der verwendete Fisch wird normalerweise in Bierteig gegeben und dann frittiert. Ich hatte kein Bier vorrätig. Deswegen paniere ich den Fisch nur auf klassische Art. Und da das Ganze ja auch als Abendessen ausreichen soll, bereite ich gleich zwei Fischfilets zu.

Als Chips gibt es selbst zubereitete und frittierte Kartoffelstäbchen, die in England in einer etwas dickeren Variante als übliche Pommes frites zubereitet werden.

Mein Rat: Wenn beim Frittieren der Chips das Wasserdampfaufkommen merklich abnimmt oder fast ganz aufhört, dann sind die Chips gar.

Die panierten Seelachsfilets sind wirklich sehr lecker.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Seelachsfilets
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 3–4 EL Semmelbrösel
- 3–4 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Frittierzeit 5–6 Min.

Fett in der Friteuse auf 190 °C erhitzen

Kartoffeln schälen und in dicke Streifen schneiden. Für 3–4

Minuten in die Friteuse geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf einen Teller geben. Salzen und warmstellen.

Auf jeweils einen kleinen Teller Mehl, Ei und Semmelbrösel geben. Ei verquirlen. Seelachsfilets auf ein Schneidebrett geben und jeweils auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Nacheinander erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Für etwa 2 Minuten in die Friteuse geben. Herausnehmen, abtropfen lassen, zu den Chips geben und servieren.

Frittierte Hähnchenherzen mit Oliven und Mayonnaise



Chicken Nuggets der etwas anderen Art

Diesmal ein kleiner Abendsnack. Ich paniere und frittiere Hähnchenherzen. Die Herzen werden erst kräftig gewürzt, dann

klassisch paniert mit Mehl, Ei und Semmelbrösel. Dazu gibt es eine Portion eingelegte Oliven mit einer Chilicreme-Füllung. Und selbst zubereitete, leicht scharfe Mayonnaise.

Die Herzen benötigen in 180 °C heißem Fett in der Friteuse nur eine Frittierzeit von 3–4 Minuten. Sie werden durch die Panade kross, sind sehr zart und schmecken äußerst lecker. Dies sind dann somit Chicken Nuggets der etwas anderen Art.

Wenn von der zubereiteten Mayonnaise nach dem Essen noch etwas übrig ist, kann man sie einfach abends als Aufstrich für einige Schrippen verwenden.

Mein Rat: Wer tatsächlich alles selbst zubereiten will, stelle vorher aus getrockneten Schrippen Semmelbrösel her. Die Panade wird noch besser und authentischer.

Die frittierten Hähnchenherzen lassen sich natürlich sowohl heiß als auch in kaltem Zustand essen.

Ich habe die Foodfotos diesmal unter anderen Lichtverhältnissen als sonst gemacht – ich habe die Hähnchenherzen bei Tageslicht zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

Für die Mayonnaise:

- [Grundrezept](#)

Für die Hähnchenherzen:

- 175 g Hähnchenherzen
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 4–5 EL [Semmelbrösel](#)
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- 80 g grüne Oliven (mit Chilicreme-Füllung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3–4 Min.

Hähnchenherzen in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und waschen. Auf ein Küchenpapier geben und trocken tupfen. Auf ein Arbeitsbrett geben und kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Währenddessen Mehl, Ei und Semmelbrösel auf jeweils einen kleinen Teller geben. Ei verquirlen. Hähnchenherzen jeweils einzeln mit der Hand erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und kräftig durch die Semmelbrösel. Wieder vorsichtig auf das Arbeitsbrett legen. Dazwischen ab und zu die Hände von der festen Panade reinigen und abwaschen.

Herzen in die Friteuse geben und 3–4 Minuten frittieren. Wenn die Herzen an der Oberfläche des siedenden Fetts schwimmen, sind sie gar. Herausnehmen, gut abtropfen lassen, auf einen Teller geben und servieren. Oliven und Mayonnaise dazu reichen.

Frittierter Schweinebauch mit frittierten Kartoffeln



Saftiger, wohlschmeckender Schweinebauch – noch leicht rosé – mit Kartoffelspalten

Schweinebauch habe ich ja schon auf unterschiedlichste Weise zubereitet. Er ist wirklich sehr vielseitig zuzubereiten.

Und ich wollte ihn schon des öfteren einmal in der Friteuse zubereiten. Ich gebe ihn am Stück mit der Schwarte in die Friteuse und frittiere ihn etwa 6–8 Minuten. Das ergibt einen sehr saftigen, wohlschmeckenden Schweinebauch.

Dazu gibt es einfach Kartoffeln, die ich natürlich auch in der Friteuse frittiere.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinebauch (ohne Knochen)
- 600 g Drillinge
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10–12 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen. Schweinebauch im Ganzen in das Fett geben und etwa 6–8 Minuten kross frittieren. Herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Schwarte entfernen, quer in dicke Scheiben schneiden und salzen und pfeffern. Auf zwei Teller geben und warmstellen.

Währenddessen Drillinge schälen und in Spalten schneiden. In die Friteuse geben und ebenfalls einige Minuten kross frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf die beiden Teller geben und ebenfalls salzen und pfeffern.

Frittierte Schweinenackenkoteletts mit Rosenkohl und Pommes frites



Koteletts, Pommes und Gemüse

Jetzt hätte ich doch beinahe einen „Frittierten Teller“ zubereitet, denn ich überlegte, ob ich zusätzlich zu den Koteletts und den Pommes frites auch noch die Rosenkohlröschen frittiere. Das war mir dann aber doch zu viel des Guten. Ich habe sie wie gewohnt in kochendem Wasser gegart und etwas gesalzen.

Die Pommes frites bekommen je nach Produkt und gewünschter Bräune und Knusprigkeit 2–3 Minuten bei 180 °C im siedenden Fett in der Friteuse. Und die Schweinenackenkoteletts gare ich mit Knochen 2 Minuten auf jeder Seite ... ähhh natürlich im Ganzen ebenfalls im siedenden Fett.

Der Vorteil bei dieser Zubereitung: Das Essen ist nach sehr kurzer Zeit fertig, es braucht gerade mal etwa 15 Minuten. Und: Alle Zutaten passen fast nicht mehr auf einen normalen, großen Teller.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Schweinenackenkoteletts (etwa 350 g)
- 200 g Rosenkohl
- eine große Portion Pommes frites
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit einige Minuten | Garzeit 10–12 Min.

Rosenkohl putzen. Wasser in einem Topf erhitzen und Rosenkohl darin etwa 10–12 Minuten garen.

Währenddessen Fett in einer Friteuse auf 180 °C erhitzen und die Pommes frites einige Minuten bis zur gewünschten Bräunung und Knusprigkeit frittieren. Herausnehmen, auf einen separaten Teller geben und gut salzen. Auf einen großen Teller geben und warmhalten.

Koteletts für 2 Minuten in die Friteuse geben. Herausnehmen, auf den separaten Teller geben und salzen und pfeffern. Den austretenden Fleischsaft aufheben. Koteletts zu den Pommes frites auf den großen Teller geben. Fleischsaft über die Koteletts geben, aber nicht über die Pommes frites, damit sie knusprig bleiben.

Rosenkohl aus dem Wasser herausnehmen, leicht salzen, zu Koteletts und Pommes frites geben und alles servieren.