

## Pommes Chips

500 g Kartoffeln schälen, waschen, große Kartoffeln halbieren, in möglichst dünne Scheiben schneiden, in nicht zu großer Menge auf einem Küchentuch ausbreiten, gut abtrocknen.

Dann die Kartoffelscheiben in nicht zu großen Portionen in siedendem Pflanzenfett, z. B. Biskin halbgar backen.

Sobald sich die Kartoffelscheiben hellbraun färben, diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Durchschlag abtropfen lassen.

Wenn die Scheiben abgekühlt sind, sie noch einmal in das heiße Fett geben, braun und knusprig werden lassen die erkalteten Chips mit feinem Salz bestreuen.

Backzeit: Zuerst 1-2 Minuten, dann etwa 3 Minuten.