

Brennnessel Chips

Kategorien	Rezepte
Material	Nudelholz großen Topf Küchenpapier Schaumlöffel Zutaten: 100g Mehl 250ml Wasser etwas Salz Brennnesselblätter Öl zum Ausbacken
Dauer:	Vorbereitung: 20 min Durchführung: 20 min

Als erstes vermengt ihr Mehl, Wasser und Salz miteinander und lasst den Teig mindestens 1 bis 2 Stunden ruhen.

Die Brennnesselblätter könnt ihr in der Zeit schon mit dem Nudelholz walken, damit sie nicht mehr brennen, und anschließend vorsichtig waschen und trocken tupfen.

Das Öl füllt ihr in einen großen Topf und erhitzt dieses. (Tip: Ihr wisst, ob das Öl heiß genug ist, wenn ihr einen Kochlöffelstiel in das Öl taucht und sich an diesem kleine Bläschen bilden.)

Anschließend taucht ihr die Blätter in den Teig und backt diese sofort im heißen Öl aus (Vorsicht: Das heiße Öl kann spritzen, wenn ihr die Blätter ausbackt). Wenn diese eine goldene Farbe haben, könnt ihr sie mit einem Schaumlöffel aus dem Öl fischen und auf ein Kückenkrepp legen, damit das überflüssige Fett abtropfen kann.

Quelle: Gisela Hafemeyer

Lizenz

Quelle: Gisela Hafemeyer



Diese Webseite verwendet Cookies. Durch die Nutzung der Webseite stimmen Sie der Verwendung von Cookies zu. [Datenschutzerklärung](#)