Frittierte Marklößchen mit Süßkartoffelfritten und zweierlei Dip



Kross frittiert

Teils Convenience, teils frische Zutaten.

Bei diesem Fritteriteller, bei dem beide Hautpzutaten in der Fritteuse frittiert werden, greife ich einmal auf ein Fertigprodukt zurück. Und zwar Markklößchen aus der Packung.

Bei der frischen Zutat verwende ich Süßkartoeffeln. Diese werden geputzt, geschält und in Pommes Fritten-Format geschnitten.

Beides nacheinander in die Fritteuse.

Dazu zwei leckere Tips.Einmal der Körrisaft, wie man ihn in Hamburg auf dem Kiez kennt.

Und einmal eine leckere Grill-Sauce, nämlich Chimi-Churri-

Sauce

Für 2 Personen:

- 500 g Markklößchen (2 Packungen à 240 g)
- 4 Süßkartoffeln
- Salz
- Chimi-Churri-Grill-Sauce
- Körrisaft

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 8 Min.



Körrisaft (li.) und Chimi-Churri-Sauce (re.)

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Süßkartoffeln putzen, schälen und in Frittenform schneiden.

Zuerst Fritten fünf Minuten in der Fritteuse frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen. Warmhalten.

Dann Markklößchen für nur drei Minuten in der Fritteuse frittieren.

Ebenfalls auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Markklößchen und Fritten auf zwei Teller verteilen.

Dips auf jeweils zwei Schalen verteilen.

Zum Gericht dazu servieren. Guten Appetit!