



# Waffelkartoffeln

Frisch aus Daniels Küche

---

**Ein knuspriger Genuss – und was für die Belgier das Rinderfett, ist für den Südwesten Frankreichs das Entenschmalz. Auch das schlechte Gewissen ist weg, seit immer mehr wissenschaftliche Erkenntnisse darauf hindeuten, dass ‚Arterienverkalkung‘ nicht vom Fett kommt.**

1 kg mehligte Kartoffeln  
Salz  
Piment d'Espelette

Entenschmalz zum Frittieren



1. Die Kartoffeln schälen, mit der Waffelreibe in Scheiben schneiden und in kaltes Wasser legen (dies entzieht der Oberfläche überschüssige Stärke).
2. Entenschmalz auf 160 Grad heizen. Kartoffelscheiben abtropfen und auf einem Küchentuch gut abtrocknen. Portionsweise im Schmalz garen.
3. Entenschmalz auf 180 Grad aufheizen und vorgegarte Kartoffelscheiben knusprig frittieren.
4. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen und sofort auf vorgewärmter Platte servieren.

Dazu passt: Steak, Entenbrust, Salat, Rotwein,...