

# Krabbenchips selbstgemacht

Rezept für frische, knusprige Krabbenchips, selbstgemacht schmecken sie einfach am besten!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 48,0 h

**Gesamtzeit:** 49,5 h



## Zutaten

460 g	<a href="#">Garnelen</a> (küchenfertig)
460 g	Tapiokastärke
30 g	<a href="#">Salz</a>
1 TL	<a href="#">Pfeffer</a>
250 ml	Wasser
	Pflanzenöl (zum Frittieren)

## Zubereitung

1. Für die selbstgemachten Krabbenchips zuerst die Tapiokastärke in eine große Backschüssel füllen. Das Wasser mit Salz und Pfeffer in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Über die Tapiokakugeln gießen. Mit einem großen Löffel schnell mehrmals umrühren.
2. Die küchenfertigen Garnelen fein hacken und unter die Tapiokamasse heben. Alle Zutaten zu einem festen und gleichmäßigen Teig verarbeiten, gegebenenfalls noch ein wenig heißes Wasser einkneten. Den Teig in mehrere Portionen teilen und diese zu länglichen Rollen formen mit einem Durchmesser von zirka 25 Millimetern.
3. Die Rollen mit Abstand zueinander in einen Dämpfeinsatz legen und mit einem Stofftuch abdecken. Den Einsatz in den Topf hängen (ohne Kontakt zum Wasser) und den Deckel aufsetzen. Das Wasser zum Sieden bringen (100 Grad) und die Chipsrollen 45 Minuten lang dämpfen lassen. Die Teigrollen müssen anschließend an einer kühlen Stelle mindestens einen Tag lang trocknen (kann bis zu drei Tage dauern).
4. Anschließend von den Rollen 1 bis 2 Millimeter dünne Scheiben abschneiden und einen weiteren Tag trocknen lassen. Wenn sich die Chips nicht mehr biegen lassen, können sie weiterbearbeitet werden. Dazu das Öl in einen Topf geben und auf eine Temperatur von 175

bis 180 Grad bringen.

5. Nicht zu viele Chips auf einmal hineingeben, da sie noch aufgehen und das Öl sonst zu stark abkühlt. Die frittierten Krabbenchips auf Küchenkrepp zum Abtropfen legen.

## **Tipp**

Die selbstgemachten Krabbenchips kann man mit einem Dampfgarer und einer Fritteuse noch einfacher zubereiten.