

Maniok frittiert

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Yucca wird auch Maniok, Mandioca genannt

Kartoffelgericht, Yucca
Südamerika

Vorbereitung 1 Stunde
Kochzeit 40 Minuten
Menge für 2 - 3 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	1	Stück	Manioc
2	4	Deziliter	Sonnenblumenöl
3			Salz, Kräutersalz, Pfeffer

Anleitung Zubereitung

1	Manioc Wurzel schälen und 8 cm grosse 2cm breite Stücke schneiden.
2	In heissem Wasser ca. 15 Minuten kochen lassen, abtropfen
3	In Sonnenblumenöl sehr langsam frittieren bis goldbraun
4	Würzen mit Salz oder Gewürzsalz
5	Servieren als Beilage oder als Vorspeise mit Toms scharfer Sosse, Zaziki, Joghourtdip, Guacamole, etc.

Maniok frittiert



Auf Bild rechts in weissem Teller



Diverse Dips