The 15 Hour Potato

- 200g melted beef dripping
- 1 tbsp sea salt
- 1.5kg Maris pipers
- 1 ltr vegetable oil

METHOD

1. Preheat the oven to 130°C
2. Peel and thinly slice your tatties
3. Melt you beef dripping and mix in the salt and sliced potatoes. Now you you need to work fast or just keep melting the beef dripping in the microwave as it sets quickly
4. Line a loaf tin and start layering one by one the slices of spuds
5. Place payment on top and put in he oven for 3 hours or until tender
6. Once cooked you need to add some weight on top so it's compressed and leave in the fridge for 12 hours to set
7. Once set cut into little chunks or chip shapes and deep fry at 190°C until golden.
8. Sprinkle with more salt and serve with anything you fancy… it's good enough on its own

Übersetzung:

Die 15 Stunden Kartoffeln (als Beilage zu 50 Stunden Prime Rib von Alvi Zhou)

Zutaten:

- 200 gr. tierisches Fett – Rinderfett (Talg), notfalls Schweineschmalz
- 1 TL Salz
- 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln (die Maris Piper ist eine mehlige Spätkartoffel)
- 1 Ltr. Speiseöl (zum frittieren)

Zubereitung:

Den Backofen auf 130° C vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne(!!!) Scheiben schneiden. Das Fett schmelzen und mit dem Salz und den Kartoffelscheiben vermischen. Jetzt schnell (!!!) arbeiten, bevor das Fett wieder hart wird; notfalls das Fett wieder in der Mikrowelle schmelzen! Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und die Kartoffelscheiben dicht an dicht in die Form legen und zum Schluss mit Backpapier abdecken. Für 3 Stunden im Backofen backen, mit Gewicht(en) möglichst gleichmäßig beschweren und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Form stürzen, Backpapier entfernen, die Kartoffelmasse in größere Stifte schneiden und bei 190° C goldgelb frittieren. Mit Salzflocken bestreuen und als Beilage servieren oder pur genießen!



