



Perfektes Popcorn - salzig

Letzings Geheimtrick - so gelingt's wirklich wie im Kino

Das Öl in einem großen Topf (ja, groß, aus 50 g wird verdammt viel Popcorn) erhitzen. So richtig heiß. Und ich meine richtig heiß!

Jetzt das Salz reinrühren. Nachdem man nun ca. 10 Sek. gerührt hat, den Herd ausstellen. Sehr wichtig! Und jetzt wisst ihr, warum das Öl heiß sein musste. Nun noch den Mais in den Topf, kurz den Mais in das Öl einrühren (Achtung: die Körner könnten schon anfangen durch die Gegend zu fliegen) und dann Deckel drauf.

Zwischendurch nochmal schütteln, damit auch ja alles mal ein bisschen im Salz-Öl geschwommen ist. Nach einigen Minuten ist das Popcorn fertig.

Nun schnell in eine andere Schüssel und lüften lassen. Das Lüften sorgt dafür, dass Flüssigkeit verdampft. Macht man das nicht, wird das Popcorn matschig.

Arbeitszeit ca. 5 Minuten

Gesamtzeit ca. 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel

Kalorien p. P. ca. 142



Zutaten für 2 Portionen:

50 g Popcornmais

4 EL Öl

1 TL Salz

Rezept von: Letzing