

Lagerkochbuch.ch



popcorn von David Imwinkelried

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Paprika, Salz

5.0 dl Öl Am besten Kokosöl nehmen, damit die Popcorns schön weiss bleiben und lange haltbar sind.
In Pfanne geben.

750 g Popcornmais in Pfanne erhitzen, bis es poppt. In kleinen Mengen, damit nichts anbrennt.

Öl und Mais in Pfanne mit Deckel geben. Pfanne in Bewegung halten, damit nichts ahockt. Wenn es eine drei sekündige Pause beim Poppen gibt, sind sie fertig.

Mit Gewürzen abschmecken.

Für Geschmacksexplosion mit Lao Gan Ma würzen (in Asia Mart erhältlich, vorher abschmecken, kann scharf werden).