

Pommes frites - selbst gemacht



Zutaten für zwei Portionen:

4 mittlere Kartoffeln

Frittieröl

Chilisalz

1. Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. In kaltem Wasser gut waschen und mit Küchentüchern sorgfältig trocknen.

2. Ca. 1 Liter Frittieröl in einem genügend großen Topf erhitzen. Mit einem Kochlöffel Hitze prüfen: das Öl ist heiß genug, wenn sich am Stiel Bläschen zeigen.

3. Die Kartoffelstäbchen 3-4 Minuten vorfrittieren. Dann auf Küchentüchern entfetten und abkühlen lassen.

4. Kurz vor dem Servieren nochmals 2-3 Minuten frittieren - sie werden dann schön braun, wie auf dem Foto. Zum Schluss mit Chilisalz würzen.

Warnhinweise:

Den Topf mit dem Frittieröl niemals aus den Augen lassen - frittieren außerhalb der Fritteuse ist immer eine riskante Sache.

Das Rezept eignet sich daher nur für engagierte und erfahrene Köchinnen/ Köche.

Wir raten dringend zu einer gekauften Fritteuse mit Temperaturregelung.

Hinweise:

Wir verwenden bei uns für diese Art von Pommes frites den *Gemüsehebel der Firma Börner* (www.boerner.de) mit dem man sehr schnell Kartoffelstifte schneiden kann.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Beilagen, Kartoffeln, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023