

Pariser Kartoffeln

Pommes parisiennes



Zutaten für zwei Personen:

4 große Kartoffeln

Frittieröl

Salz oder

Chilisalz

Besondere Hilfsmittel:

Pariser Messer (Kugelausstecher)

Fritteuse

1. Kartoffeln schälen, waschen und gut trocknen.

2. Mit einem Pariser Messer (Kugelausstecher) Kugeln ausstechen.

3. Fritteuse auf 165° vorheizen und die Kugeln ca. 5-6 Minuten frittieren.

4. Auf Küchenpapier entfetten. Nach Geschmack salzen oder mit Chilisalz bestreuen.

Frittieren im Topf (nur für erfahrene Köche):

Achtung: Frittieren außerhalb einer temperaturgeregelten Fritteuse ist immer eine riskante Sache. Topf nie aus den Augen lassen!

1. Etwa 500 ml Frittieröl in einen hohen Topf gießen. Erhitzen, Hitze mit einem geeigneten Thermometer ständig messen.

2. Bei 165° Kartoffelkugeln mit einem Schaumlöffel zugeben und ca. 5-6 Minuten frittieren.

Hinweise:

Pommes noisettes sind Kartoffelkugeln, die zuerst blanchiert und dann sanft in Butter gebraten werden. Bei uns werden fertige Pommes noisettes anschließend noch in etwas Kräuterbutter geschwenkt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023