

Pommes frites

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Beilage für 4 Personen

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen,
weite Schüssel und Teller vorwärmen.

**1 kg grosse mehlig kochende
Kartoffeln in gleichmässigen,
5–7 cm langen, ca. 1 cm dicken
Stängelchen**

Öl zum Frittieren

½ Teelöffel Salz

1. Pommes frites kalt abspülen, auf einem Tuch sehr gut trockentupfen
Vorfrüchten: Öl zum Frittieren in einen unbeschichteten Bratpfann bis zu ½ Höhe füllen, auf 160 Grad erhitzen. Temperatur mit Frittierthermometer überprüfen. Kartoffeln vorfrüchten (Bild 1).

Frittieren: Öl auf 175 Grad erhitzen, vorfrüchte Pommes frites portionenweise ca. 3 Min. knusprig und goldgelb backen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, auf dem mit frischem Haushaltspapier belegten Gitter abtropfen, warm stellen. Dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten, damit die Pommes frites knusprig bleiben.

2. Pommes frites salzen, sofort servieren.

