

FrISChe Pommes Frites



Grundrezept für 8 Personen

2 kg grosse mehligkochende Kartoffeln

3 lt Öl zum Frittieren

Salz, Gewürz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben und ebenso dicke Stifte schneiden. Kleine Eckstücke aussortieren, sie verbrennen beim Frittieren.

Die Kartoffelstifte in kaltem Wasser schwenken und so die Stärke abspülen, die sich auf den Schnittflächen angesetzt hat, sonst kleben die Fritten beim Frittieren zusammen. Die Stifte kurz abtropfen lassen und zwischen 2 Küchentüchern trocknen.

Das Frittieröl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180 Grad erhitzen. Die Kartoffelstifte im heißen Öl in 2 Portionen 8 bis 10 Minuten vorfrittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und im abgetrockneten Sieb abtropfen lassen.

Die Kartoffelstifte wieder in 2 Portionen in 3 bis 4 Minuten fertig frittieren. Mit der Schaumkelle in ein Sieb geben und überschüssiges Fett abschütteln. Die Pommes Frites auf ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Backblech legen und im heißen Ofen bei 100 Grad nur so lange warmhalten, bis die übrigen Fritten frittiert sind.

Alle Pommes mischen, salzen oder mit speziellem Pommes Gewürz würzen und sofort servieren.