

# Frittierte Kartoffeln



für 8 Personen

2 kg Kartoffeln (mehlig kochend)  
3 lt Öl oder Fett zum frittieren  
Salz oder Pommes frites Würzmischung

zum Frittieren von Kartoffeln sind vorwiegend mehlig kochende Sorten geeignet.

Günstig ist ihr höherer Stärkegehalt, der hohen Temperaturen besser standhält, im Gegensatz zu festkochenden Kartoffeln.

Die Kartoffeln in möglichst kleine, gleich große Stücke zu schneiden (Stäbchen oder Würfel).

Nur so können sie außen braun und gleichzeitig innen weich werden.

Die Kartoffeln kann man klassisch vorerst schälen oder mit der Schale schneiden (Country fries).

Die geschnittenen Kartoffeln müssen vor dem Frittieren gut mit Wasser abgespült werden, damit die hervortretende Stärke in der Frittüre nicht verbrennt und die Kartoffeln nicht schnell schwarz werden.

Mit einem Tuch gut abtrocknen um ein Spritzen im heißen Frittieröl zu vermeiden.

Halten Sie beim Frittieren eine bestimmte Gartemperatur genau ein.

Klassische Pommes Frites werden zweimal frittiert, weil sie größer sind: einmal bei 160 Grad C, um sie zu garen, und danach noch bei 180 Grad C. Sie bekommen so ihre goldbraune Farbe und werden knusprig.

Mit der Schaumkelle in ein Sieb geben und überschüssiges Fett abschütteln.

Die Pommes frites auf ein mit Küchentrepp 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.