

Pommes Frites

Zutaten:

3-4 große Kartoffeln, Öl zum frittieren, Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß), Currypulver, etwas Kräutermischung.

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken. Kartoffeln einzeln herausnehmen und erst in Scheiben, dann in 1 cm dicke Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte zurück in die Schüssel mit Wasser legen, damit sie nicht braun anlaufen. Vor dem Frittieren müssen die Kartoffelstifte unbedingt trocken getupft werden. Frittierfett in einem hohen Topf auf ca. 180 °C erhitzen. Die Temperatur ist erreicht, wenn an einem Holzspieß Bläschen aufsteigen. Dann jeweils eine Portion mit einer Schaumkelle ins heiße Öl geben und 2-3 Minuten vorfrittieren. Pommes mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Dann die Pommes nochmals im heißen Fett portionsweise je 5-6 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Im Anschluss die goldbraun frittierten Pommes in eine Schüssel geben und mit allen Gewürzen gut durchschwenken. Dazu passt natürlich perfekt eine Currywurst.

Guten Appetit!