Rezept

Halloumi-Poutine

Ein Rezept von Halloumi-Poutine, am 23.05.2025

Zutaten

Für die Bratensauce:

1,5 kg	Rinderknochen
1	Zwiebel
3 EL	Öl
500 ml	trockener Rotwein
500 ml	Hühnerbrühe
	Salz
2 TL	Zucker
1 Bund	Suppengrün
1 Zweig	Rosmarin
1 EL	Tomatenmark
1	Lorbeerblatt
1 TL	Dijon-Senf
	Pfeffer

Für die Fries:

1,2 kg	festkochende Kartoffeln
150 g	Halloumi
	Salz

Außerdem:

700 ml	Frittieröl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal, 34 g F, 15 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Für die Sauce den Backofen auf 200° vorheizen. Die Knochen auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) 1 Std. rösten. Suppengrün waschen, putzen, klein schneiden. Zwiebel waschen und in dicke Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Darin Gemüse und Rosmarin anbraten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Wein aufgießen und bei mittlerer Hitze 8 Min. einkochen lassen. Knochen und Lorbeerblatt dazugeben. Brühe und so viel Wasser angießen, dass alles knapp bedeckt ist. Mit schräg aufgelegtem Deckel ca. 2 Std. köcheln lassen, dabei ab und zu etwas Wasser nachfüllen. Den Fond durch ein Sieb gießen, erneut aufkochen und offen in 10 Min. zu einer dicklichen Bratensauce (ca. ½ l) einkochen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Die Kartoffeln waschen und in 1 ½ cm dicke Stifte schneiden. In einem großen Topf das Frittieröl auf 140° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzstäbchen ein paar wenige Bläschen aufsteigen. Die Kartoffelstifte portionsweise in das Öl geben und jeweils 6 Min. vorfrittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier 15 Min. ruhen lassen.

4. Jetzt das Frittieröl auf 180° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzstäbchen sofort viele Bläschen aufsteigen. Darin die vorgebackenen Fries in 2-3 Min. knusprig frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier entfetten.

---

5. Fries salzen und auf vier flache Schalen verteilen. Halloumi in kleine Stücke zupfen und darüberstreuen. Zum Schluss jeweils etwas Bratensauce darübergießen (restliche Sauce einfrieren).