

Rezept

Pommes frites

Ein Rezept von Pommes frites, am 17.06.2024

Zutaten

600 g Kartoffeln (festkochende Sorte)

750 g Backfett

Salz

Öl oder Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 440 kcal, 10 g F, 3 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stifte schneiden. In kaltem Wasser noch mal waschen, damit sich die Stärke absetzt – die macht die Pommes hart. Stifte gut abtrocknen.

2. In einem großen Topf (Fritierfals in der Friteuse) reichlich Fett richtig gut heiß werden lassen. Test mit einem Brotwürfel – der muß sofort schön brutzeln.

3. Wichtig: Die Stifte in kleinen Portionen erst mal 2-3 Minuten vorfritieren, noch hellgelb wieder herausholen, abtropfen lassen. Sind zu viele im Topf, kühlt das Fett schnell ab und wird von den Kartoffeln aufgesaugt.

4. Die vorfritierten Pommes noch ein zweites Mal ins Fettbad werfen – diesmal dürfen auch fast alle zusammen rein. In 4-5 Minuten knusprig backen, gut abtropfen lassen, salzen, staunen.