

Rezept

Pommes frites mit Ketchup – Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Pommes frites mit Ketchup – Heißluftfritteuse, am 06.05.2024

Zutaten

Für ca. 1 l Ketchup:

2 kg vollreife Tomaten	2 rote Peperoni
1 mittelgroße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
125 g Zucker	150 ml Weißweinessig
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz

Für die Pommes:

1 kg festkochende Kartoffeln	Salz
1 Dosierlöffel Öl 1 Dosca. 4 TL (z. B. Sonnenblumen-, Erdnuss-, Rapsöl)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 4 g F, 9 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und würfeln. Die Tomatenstücke in einen Topf geben. Die Peperoni waschen und klein hacken, zuvor evtl. die Trennwände und Kerne entfernen (weniger scharf).
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken. Beides mit den Peperoni zu den Tomaten in den Topf geben. Nun alles unter Rühren zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. köcheln lassen.
3. Die Masse durch ein Sieb streichen und wieder zurück in den Topf geben. Mit Zucker, Weißweinessig, Paprikapulver und Salz vermischen und offen über die nächsten 45 Min. eindicken lassen. Am Ende abschmecken und noch heiß in vorbereitete Gläser mit Schraubverschluss oder Flaschen füllen.
4. Die Kartoffeln schälen, dann zunächst in ca. 1 cm dicke Scheiben und diese in ungefähr 7-9 cm lange Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte in kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen.
5. Die Kartoffelstifte in den Garbehälter füllen, salzen und mit dem Öl beträufeln. Den Deckel schließen und den Timer auf 45 Min. einstellen. Gerät starten. Bei Bedarf die Garzeit verlängern, damit die Pommes knackiger werden. Pommes mit Ketchup servieren. Übriges Ketchup einfach im Kühlschrank aufbewahren, hält sich etwa 6 Monate.