

# Pommes frites

Pro Person ca 3 mittlere Kartoffeln

Festkochende Kartoffeln schälen und waschen. In Längsrichtung zuerst in Scheiben schneiden, dann wieder in Längsrichtung zu quadratischen Stiften schneiden. In einem trockenen Geschirrtuch einschlagen, bis das Öl heiß ist.



Ich benutze einen Emaille-Topf und einen dazu passenden Frittierkorb. Sonnenblumenöl oder Frittierfett auf höchste Stufe erhitzen und die Kartoffelstifte im Frittierkorb hineinsetzen. Den Korb nicht zu kompakt füllen!

Wenn die Kartoffeln Farbe annehmen, den Korb nach oben heben und im Topfrand arretieren. Ein paar Minuten ruhen lassen, in dieser Zeit restliche Menuvorbereitungen erledigen. Nun den Korb wieder ins Fett einsetzen. Nach kurzer Zeit sind die Pommes knusprig braun. Herausheben, abtropfen lassen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und salzen.

*Guten Appetit!*