

# Pommes frites

## **Für zwei Personen**

3 große Kartoffeln      2 EL Apfelessig    1 L neutrales Öl  
Salz

Kartoffeln schälen und in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Kartoffeln einzeln heraus nehmen und erst in dicke Scheiben, dann in Stifte schneiden. Kartoffelstifte zurück in die Wasserschale legen, etwas Essig dazu geben. Frittierfett in der Fritteuse erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und gut trockentupfen. Mit Schaumkelle ins heiße Öl geben und ca. 2 Minuten vorfrittieren. Pommes herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen, anschließend noch einmal für ca. 6 Minuten in die Fritteuse geben, bis sie knusprig sind. Pommes abtropfen lassen und in Schüssel salzen.

Kevin Steinkraus am 16. August 2018