

Pommes frites

Für zwei Personen

400 g festk. Kartoffeln 4 EL Olivenöl 1 L Frittierfett
1 Prise feines Salz

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und zu gleichmäßigen Pommessticks schneiden.

Öl in der Fritteuse auf 200 Grad erhitzen und die Pommes hineingeben.

Nach 50 Sekunden die Pommes mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen. Die Fritteuse auf 210 Grad aufdrehen und die Pommes ein zweites Mal in die Fritteuse geben. Für $3 \frac{1}{2}$ Minuten frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Jakob Herrmann am 21. August 2019