

Frittierte Pommes

Für 4 Personen

1 kg große festk. Kartoffeln 2 EL klarer Tafelessig 2 L Wasser
Salz, Paprikapulver, Curry 2 L Frittierfett

Die Kartoffel waschen, schälen und in Stifte schneiden. Die Pommes in eine Schüssel geben und mit dem heißen Wasser-Essig Gemisch übergießen und 15 min wässern.

Dann das Wasser abgießen und die Pommes trocken tupfen.

Das Frittieröl in einem großen Topf oder im Wok auf ca.180°C erhitzen. Mit einem Holzspieß oder Holzkochlöffel die Temperatur des Öles überprüfen. Bei kleiner Blasenbildung ist die geeignete Temperatur erreicht.

Jetzt die Kartoffelstifte in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren.

Die Pommes mit einer Schaumkelle rausholen und auf Küchenpapier geben damit das überflüssige Fett abtropfen kann. Die Pommes Frites würzen.

Christian Henze am 03. Januar 2020