

# Pommes frites

## Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig Erdnussöl, Salz

Die Kartoffeln schälen und in Stäbe mit zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden. Unter fließendem Wasser klarspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Salzen und zum Kochen bringen. Sobald die Kartoffeln bissfest sind, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier gebettet für eine Stunde in den Tiefkühler geben. Das Erdnussöl auf 130 Grad erhitzen und die Kartoffelstäbe darin in kleinen Portionen frittieren, bis sie anfangen Farbe zu nehmen. Anschließend wieder auf Küchenpapier abtropfen und eine weitere Stunde im Tiefkühlschrank ruhen lassen. (Nach diesem Schritt können die Kartoffeln, sofern sie nicht sofort serviert werden sollen, bis zu drei Tage im Tiefkühler aufbewahrt werden) Zum Servieren das Öl auf 180 Grad erhitzen und die Pommes goldbraun ausbacken. Eventuell Nachsalzen.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012