

Pommes frites

Für 4 Portionen

1 kg große vorw. feste Kartoffeln 1,5 l Frittieröl 1 Knoblauchknolle
 $\frac{1}{2}$ Bund Thymian Salz

Kartoffeln waschen, schälen und in 2,5 cm dicke Spalten schneiden. Zwischen 2 Geschirrtüchern trockentupfen. Mit dem Öl in einem hohen Topf erhitzen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer bis starker Hitze 14 bis 16 Minuten goldgelb frittieren.

Die Knoblauchknolle quer halbieren. Nach 10 Minuten zusammen mit dem Thymian zu den Kartoffeln geben.

Kartoffeln aus dem Öl heben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Tim Mälzer am 17. November 2012