

Selbstgemachte Pommes frites

Für 4 Portionen: 1 kg festk. Kartoffeln 2 Eiweiß (Kl. M) 1 Tl Limettenabrieb
2 El Limettensaft 1 Tl Zucker Salz
1 El edelsüßes Paprikapulver 200 g Pankobrösel 2 l neutrales Öl

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, in reichlich kochendem Wasser 5 Min. blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und in einer flachen Schale ausdampfen lassen.

Eiweiße, Limettenschale, Limettensaft, Zucker, 1 Prise Salz und 3 El Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Pankobrösel und Paprikapulver im Blitzhacker fein mahlen. In eine große Schüssel geben.

Öl in einem hohen weiten Topf erhitzen. Kartoffeln portionsweise erst durch die Eiweißmischung ziehen, dann in den Bröseln panieren. Kartoffeln nach und nach ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze 10 Min. goldbraun frittieren.

Pommes mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen; salzen und servieren.

Tim Mälzer am 10. Mai 2014