

Pommes frites mit Mayonnaise für Kinder

Für 2 Portionen

Pommes frites:

500 g festk. Kartoffeln 1 l Pflanzenöl Salz

Paprikapulver edelsüß

Mayonnaise:

2 Eier

1 TL Senf

1 TL Essig

200 ml Rapsöl

Salz, Zucker

Pommes frites:

Kartoffeln schälen, waschen und in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken. Kartoffeln erst in dicke Scheiben, dann in zentimeterdicke Stifte schneiden und erneut in kaltes Wasser legen. Pflanzenöl in einem hohen Topf auf circa 170 Grad erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen. Dann jeweils eine Portion mit einer Schaumkelle ins heiße Öl geben und drei Minuten vorfrittieren. Pommes mit der Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Dann die Pommes nochmals im heißen Fett portionsweise je sechs Minuten goldbraun und knusprig frittieren, sehr gut abtropfen lassen, in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Paprikapulver würzen und gut durchmischen.

Mayonnaise:

Eigelbe, Senf und Essig verrühren. Erste Hälfte des Öls tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugeben und ebenfalls unterschlagen. Mit Salz und Zucker würzen.

Steffen Henssler am 29. Januar 2013