

Pommes Frites

Als erstes musst Du 1 kg Kartoffeln schälen, waschen, in gleich lange, bleistiftdicke Streifen schneiden, in einem Küchentuch gut abtrocknen, schwimmend in siedendem Pflanzenfett, z. B. Biskin halbgar backen. Du solltest dabei nicht zu viel Kartoffeln auf einmal nehmen, da sie sich in dem Fettbad nicht berühren dürfen, außerdem kühlt das Fett zu stark ab

sobald sich die Spitzen der Kartoffelstreifen gelb färben. Dann musst Du diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Durchschlag abtropfen lassen

Wenn die Streifen abgekühlt sind, sie noch einmal in das heiße Fett geben, braun und knusprig werden lassen die Pommes frites mit feinem Salz bestreuen. Dann kannst Du sofort servieren.

Backzeit: Zuerst etwa 2 Minuten, dann 4-5 Minuten.