

Pommes Frites

Das beliebte Fast-Food-Gericht mit frischen Erdäpfeln selbst gemacht: ein Rezept für knusprige Pommes Frites.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel
0.5 l	Öl (zum Frittieren)
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Die **Pommes Frites** sind ein echter Klassiker und bei jedermann beliebt. Erdäpfel abschälen und reinigen, dann in einen halben Zentimeter breite Streifen/Stifte zerschneiden.
2. Öl in die Pfanne gießen und auf dem Herd erhitzen. Ein Pommes-Stäbchen probeweise in das Öl tunken. Bilden sich auf dem Stäbchen Bläschen, ist das Öl heiß genug.
3. Die Pommes Frites in die Pfanne geben. 10 bis 15 Minuten goldbraun frittieren und immer wieder wenden. Im Nachhinein mit einer Schöpfkelle die Pommes aus der Pfanne heben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
4. Vor dem Servieren noch kräftig mit Salz würzen.

Tipp

Die Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise servieren.