Selbstgemachte Pommes Frites

Geht ganz leicht und schmeckt der ganzen Familie: einfaches Rezept für selbstgemachte Pommes Frites.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (festkochend)
2 l	Öl
1 Prise	Salz
1 Tupfer	Ketchup
1 Tupfer	Mayonnaise

Zubereitung

1. Für die **selbstgemachten Pommes Frites** zuerst die Kartoffeln schälen, dann der Länge nach in 1 Zentimeter breite Scheiben schneiden. Davon Pommes-Stäbchen mit ebenfalls 1 Zentimeter Breite abschneiden. In eine Schüssel mit Wasser geben und sehr gründlich waschen. Wasser wechseln, abermals waschen, bis keine Trübung mehr entsteht. Anschließend mit Küchenkrepp trockentupfen.

2. Das Öl in eine große, tiefe Pfanne geben und auf 160 Grad erhitzen. Die Temperatur mit einem Kochthermometer überwachen. Die rohen Fritten portionsweise hineingeben und für 4 Minuten blanchieren. Es sollen nicht zu viele Stäbchen zur gleichen Zeit in die Pfanne, damit das Fett nicht abkühlt. Nach dem Blanchieren mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenkrepp zum Abtropfen legen und abkühlen lassen.

3. Das Öl in der Pfanne nun auf 175 Grad erhitzen. Die Pommes wieder hineingeben und weitere 3 Minuten frittieren. Wieder herausnehmen und auf Küchenkrepp legen. Anschließend in eine Schüssel geben, Salz nach Belieben zufügen, die Schüssel gründlich durchschwenken.

Tipp

Selbstgemachte Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup servieren. Gut schmecken sie auch mit Paprika- oder Chilipulver.