



Pommes

Folge 2

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: je ca. 20Min

1. Klassische Pommes

Zutaten:

4 Backkartoffeln

2 Liter Öl mit hohem Rauchpunkt

Feines Salz

Zubereitung:

Kartoffeln in 1cm dicke Stäbchen schneiden und für 2h ins kalte Wasser legen. Anschliessend einmal vorfrittieren für 10min bei ca. 140 Grad und dann nochmals für ca. 5min bei 175 Grad heiss frittieren. Mit Salz würzen.

2. Tripple Cooked Fries

Zutaten:

4 Backkartoffeln

2 Liter Öl mit hohem Rauchpunkt

Feines Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, die Seiten und Kanten der Kartoffel abschneiden, um sie annähernd quadratisch zu machen, und in Stäbchen schneiden. Sie

sollten etwa 2 cm x 2 cm x 6 cm groß sein. In einer Schüssel unter fließendem Wasser abspülen, um die Oberflächenstärke zu entfernen.

Einen Topf mit Wasser füllen und die Kartoffeln köcheln lassen, bis sie fast auseinanderfallen. Das Wasser sollte nichtsprudelnd kochen. Dies dauert normalerweise 20 bis 30 Minuten, je nach Kartoffel. Die Kartoffeln vorsichtig aus dem Wasser nehmen, auf ein Drahtgestell legen und 15 Minuten trocknen lassen. Wenn sie trocken sind, das Gestell für eine Stunde ins Gefrierfach stellen, um sie weiter zu trocknen.

Öl in einen Topf oder Fritteuse geben und auf 130°C erhitzen. Die Kartoffeln für ca. 5 bis 10 Minuten frittieren, bis sie leicht aufgebläht und leicht gebräunt sind. Die Kartoffeln aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffeln auf das Drahtgestell legen und für etwa eine Stunde im Gefrierfach abkühlen lassen.

**Profi-Tipp: Die Pommes können für den späteren Verzehr drei Tage lang im Kühlschrank aufbewahrt werden oder in einem Ziploc-Beutel eingefroren werden, wo sie drei Monate lang haltbar sind.*

Das Öl auf 190°C erhitzen. Die Kartoffeln für 4-10 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit Salz würzen.

3. Virale TikTok Pommes

Zutaten:

4 Backkartoffeln
2 Liter Öl mit hohem Rauchpunkt
50g Essig
20g Kartoffelstärke
Feines Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schneiden, und für 4min im Essigwasser kochen. In eine Schüssel geben und mit Kartoffelstärke vermengen. Die Kartoffeln direkt im Öl bei 170°C frittieren.

Toppings:

Pfeffer an die Pommes geben, Parmesan drüber reiben und mit Aceto Balsamico süß verfeinern.