

Rezept Pommes Frites

Zutaten:

1 kg mehligere Kartoffeln (z.B. Bintje, Agria)
Salz

Zubereitung:

Schälen, in Stifte schneiden.

Waschen, wenn genügend Zeit vorhanden ist, den Waschvorgang dreimal wiederholen, damit die Stärkeschicht entfernt wird.

Das Fett auf 160° aufheizen lassen.

Die Pommes Frites Ca. 8 min frittieren lassen. Gut abtropfen lassen.

Danach das Fett auf 180° erhitzen.

Nicht zu dunkel frittieren lassen (Sonst werden die Pommes Frites zu hart).

Gut abtropfen lassen und sofort salzen.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)