



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Pommes – so richtig lecker

Das Geheimnis von richtig leckeren Pommes? Koch- Expertentipp

große, mehlig kochende Kartoffeln
frisches Fett
2 x frittieren
plus leckere Saucen

Damit die Pommes innen luftig und weich werden, solltet ihr mehlig-kochende Kartoffeln verwenden. Nehmt möglichst große Exemplare. Diese schält ihr und drückt sie durch einen Pommesschneider (kostet nicht viel, erspart aber viel Arbeit). Weltklasse-Pommes sollten aber außen auch richtig knusprig sein. Und dazu müsst ihr sie bei ca. 140° - 150°C vorfrittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pommes immer nur in kleineren Portionen frittieren. Und bitte stets frisches Fett verwenden, und dies nicht mehr als 3 x benutzen. Frisches Fett (hell und klar) ist die Grundvoraussetzung für gesundes und schmackhaftes Frittieren (gilt auch für das Braten in der Pfanne).



Foto Klaus Rupp

Der zweite Frittiervorgang geschieht bei ca. 170°C. Wir benutzen dazu einen zweiten Kochtopf mit frischem Fett (siehe „Das Fetttribunal – frittieren ohne Fritteuse“) Bei der Verwendung einer Fritteuse müsst ihr die Temperatur rechtzeitig erhöhen. Die Pommes sind fertig, wenn sie wunderbar goldgelb sind. Dann nur noch auf Küchenkrepp entfetten und im Glas mit Saucen oder Dips servieren.