

POMMES FRITES DOPPELT FRITTIERT



ÜBERSICHT

- Dauer: 35 Minuten
- Menge: 4 Beilagen-Portionen
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 1kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 500ml Öl zum Frittieren
- Salz



ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und putzen. In ca. 1,5 Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Kartoffelstifte für 15 Minuten in Wasser einlegen. Das Öl in einer Fritteuse oder einer tiefen Pfanne auf 140 Grad erhitzen. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Die Kartoffelstifte portionsweise für ca. 5 Minuten frittieren, auf einer Küchenrolle abtropfen und für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Das Öl auf 175 Grad erhitzen und die Pommes erneut für 2-3 Minuten frittieren. Die Pommes mit Salz bestreuen und heiß servieren.

Tipp:

Wer kein Fan von der Schale ist, kann die Kartoffeln vor dem Frittieren natürlich auch schälen.

