

Französische Pommes Pont Neuf | Pommes & Wedges Gewürz

Dauer: 45 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Vegan

Rezept für 4 Personen:

Equipment

1 Fritteuse

Gewürze & Zutaten:

1 KG Kartoffeln Sorte Annabelle (alternativ Nicola)
2 L Frittierfett
etwas Pommes & Wedges Gewürz

Zubereitung

- 1 Zu allererst schneidet man die Frühkartoffeln in 0,5 bis 0,8 cm dicke „Brückenpfeiler“. Die Schale muss nicht unbedingt entfernt werden, da Frühkartoffeln mit Schale gegessen werden können.
- 2 Wichtig ist es, die Kartoffeln gründlich mit kaltem Wasser zu waschen und sorgfältig abzutrocknen.
- 3 Anschließend das Frittierfett zuerst auf 140 Grad erhitzen und die „Pfeiler“ darin ungefähr zehn Minuten vorfrittieren.
- 4 Danach herausnehmen und die Temperatur nochmals erhöhen, sodass das Fett nun 190 Grad annimmt. Noch ein letztes Mal die Pommes 3 bis 5 Minuten hineingeben, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen.
- 5 Die fertigen Pommes abtropfen lassen, am besten auf einem Küchentuch, und noch warm mit unserem Pommes & Wedges Gewürz würzen.