SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Französische Pommes Pont Neuf | Pommes & Wedges Gewürz

Gewürze & Zutaten:

1 kg Kartoffeln Sorte Annabelle (alternativ Nicola)

2 l Frittierfett

Etwas Pommes & Wedges Gewürz

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

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 Küchenkrepp, und noch warm mit unserem Pommes & Wedges Gewürz würzen.