



MEIN GENUSS




Belgische Pommes




It's a match!

Unser Pommes Gewürz würzt die belgischen Pommes aromatisch pikant.

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelstifte für mindestens **30 Minuten** in eine Schüssel mit lauwarmen Wasser geben, um den Kartoffeln die Stärke zu entziehen.
- 2 In einer Fritteuse oder in einem Topf das Frittieröl auf 150 Grad erhitzen. Die Temperatur kann mit einem Kochthermometer kontrolliert werden. Nun die Pommes aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und für **5 Minuten** in das Frittieröl geben. Nach dem ersten Frittiervorgang sollten die Pommes gut abtropfen, ein paar Minuten (bis zu ein paar Stunden!) bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 3 Im zweiten Frittiervorgang sollte das Öl im Topf oder in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzt werden und die Pommes nochmal so lange frittiert werden, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
- 4 Im letzten Schritt sollten die belgischen Fritten mit dem **Pommes Gewürz** oder alternativ mit **Steinsalz** kräftig gewürzt und, wie es die Belgier machen, mit viel Mayonnaise serviert werden!

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
1 l Rinderfett (**Alternativ**: Erdnussöl)
Pommes Gewürz (**Alternativ**: Salz)
Mayonnaise

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.10.2026.