



MEIN GENUSS



Selbstgemachte Pommes



It's a match!

It's a match! Mit unserem Pommes Gewürz schmecken die selbstgemachten Kartoffelstäbchen unwiderstehlich!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- Selbstgemachte Pommes aus der Fritteuse:**
Zuerst die Kartoffeln waschen. Danach schälen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Darauf achten, dass die Kartoffeln **komplett mit Wasser** bedeckt sind. Danach die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und in ca. **1cm dicke** Karoffelstifte schneiden. Die geschnittenen Kartoffelstifte zurück ins Wasser legen. So laufen sie nicht braun an.
- Danach die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und in ca. **1cm dicke** Karoffelstifte schneiden. Die geschnittenen Kartoffelstifte zurück ins Wasser legen. So laufen sie nicht braun an.
- In einer Fritteuse das Fett auf **180 Grad** erhitzen. Alternativ eignet sich ein hoher Topf, um das Gargut darin zu frittieren. Halte einen Holzspieß in das heiße Fett. Steigen daran Bläschen auf, hat es die richtige Temperatur erreicht.
- Die Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und mit dem Küchenpapier gut trocken tupfen. Darauf achten, dass die Stifte vorsichtig und möglichst gründlich von Wasser befreit sind. Damit wird vermieden, dass das heiße Fett spritzt. Für extra knusprigen Genuss die Kartoffelstäbchen mit **Maisstärke** bestreuen.
- Mit einer Schaumkelle eine Portion Kartoffeln in das heiße Öl/Fett geben. Im ersten Frittierdurchgang werden die Kartoffelstäbchen vorfrittiert. Mit der Schaumkelle die Pommes herausnehmen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- Sind die Stäbchen ausgekühlt, diese ein weiteres Mal portionsweise etwa 5 bis 6 Minute goldbraun frittieren. Anschließend die selbstgemachten Pommes mit unserem **Pommes Gewürz** abschmecken, gut vermischen und sofort heiß servieren.

Zutaten

1 kg Kartoffeln, festkochend
2 l Öl, alternativ 1,5 bis 2 kg Frittierfett
Pommes Gewürz
Maisstärke

Außerdem:

Küchenpapier



MEIN GENUSS

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.08.2026.