

Winte's Kartoffeln



Pommes selber machen aus Winte's Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 5 große Kartoffeln (Belana ca.1,5kg)
- ca. 2 l Öl oder 1,5- 2 kg Frittierfett
- Salz oder Pommesgewürz



Zubereitung:

- Die Kartoffeln mit oder ohne Schale in „Pommesform“ schneiden.
- Die Pommes in die Fritteuse geben (160 °C) und ca. 4 – 6 Minuten lang frittieren. Wenn sie äußerlich „hart“ bzw. knusprig sind, werden sie herausgenommen und zum abkühlen in eine Schüssel gegeben.
- Um die Pommes fertig zu frittieren müssen sie nach dem Abkühlen lediglich für ca. 2 – 3 Minuten (je nach Dicke) bei 180° C in die Fritteuse.
- Anschließend werden die Pommes aus der Fritteuse genommen und gewürzt.

Guten Appetit wünschen
Die Winte's