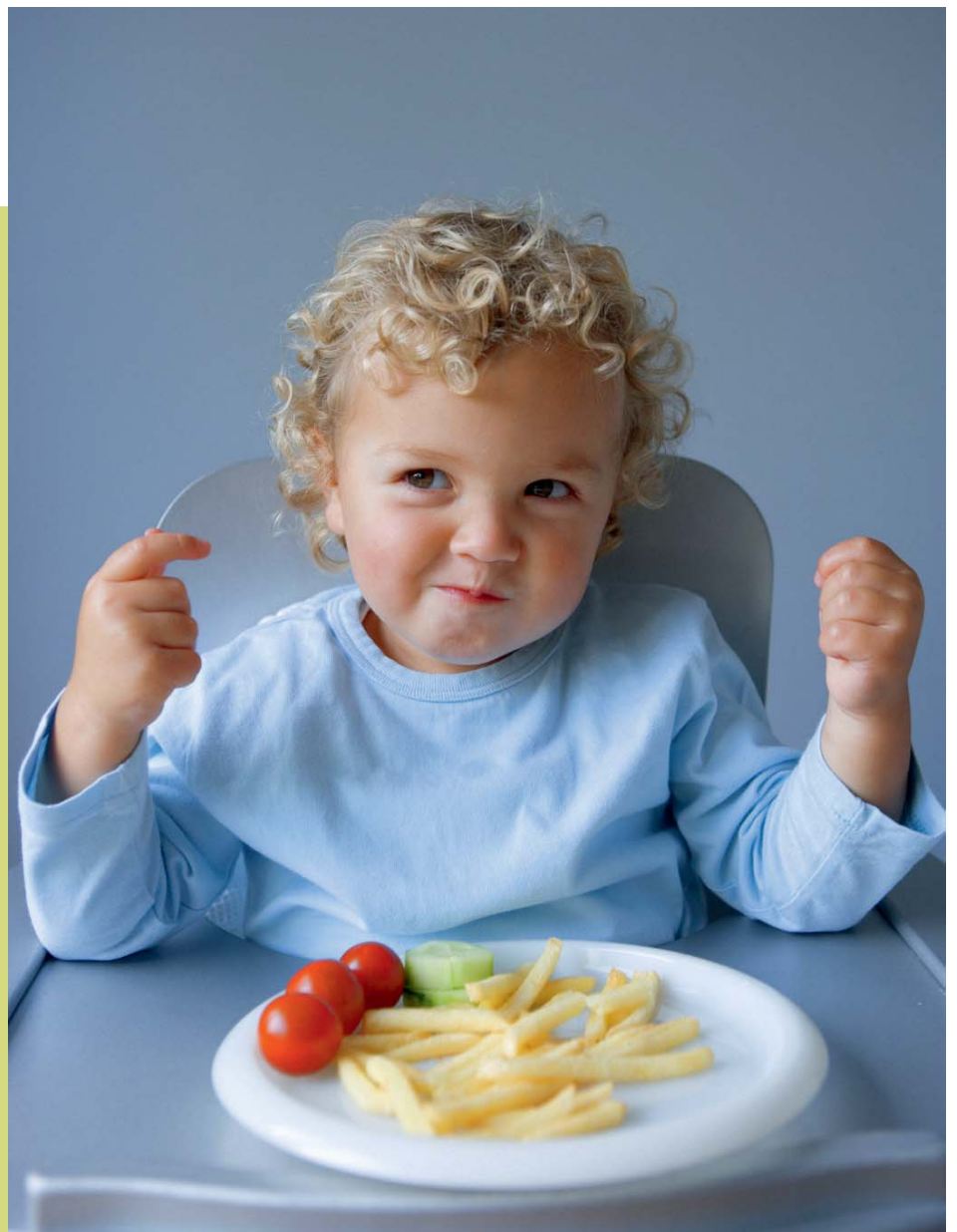




Wie macht man eigentlich
richtig gute Pommes?

unsere **Rezepte**





Zutaten

Wichtig:

Für die Zubereitung richtig guter Pommes Frites benötigt man Zutaten bester Qualität und eine hochwertige Friteuse.

Kartoffeln: Sorte AGRIA, vorwiegend festkochend.

Fett: Ungehärtetes Fritierfett.

Salz: Fleur de Sel (oder normales Meersalz).

Friteuse: Leistungsstarke Kaltzonenfriteuse (min. 2.000 W) .

Tipp: Fragen Sie gezielt nach warm gelagerten Kartoffeln.
Verwenden Sie etwas größere Knollen.

Zubereitung

Kartoffel in Stifte schneiden. Stiftgröße **13 x 13 mm**.

Lustig für Kinder: Stechen Sie unterschiedliche Größen und Formen aus.

Beachten Sie dabei, dass nur gleich große Teile in einen Frittiergang kommen, damit sie gleichmäßig durchbacken.

Stifte **vorfrittieren**. 140°, 4 Minuten.

Pommes Frites **auskühlen** lassen.

Tipp: Auf Küchenpapier legen.

Für den Hauptfrittiergang benötigt man 170°, 4 Minuten,
oder bis sie goldbraun, knusprig sind.

Tipp: Kleine Portionen (250 g) frittieren. Das hält die Temperatur konstant.



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Wulf-Werum-Str. 1 · 21337 Lüneburg · Tel.: 04131 7480-05 · Fax: 7480-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz