

Pommes frites aus frischen Kartoffeln

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, vorw. festk. Wasser 30 ml Tafelessig
Rapsöl, Salz

Pommes vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Mit kaltem Wasser lange abwaschen, damit die Stärke austritt.

In einem Topf Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann einen Schuss Essig dazugeben.

Die Kartoffelstifte 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, mit einem Schaumlöffel absieben und mit einem Tuch trockentupfen.

Im Backofen:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die vorbereiteten Pommes mit einem Hauch Öl überziehen und bei Umluft für etwa 30 Minuten in den Ofen geben, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben.

Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Die fertigen Pommes nach Belieben salzen.

In der Heißluftfritteuse:

In der Heißluftfritteuse zu den vorbereiteten Pommes etwa einen Esslöffel Öl geben, vermengen und bei 180°C für etwa 20 Minuten in die Heißluftfritteuse geben, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben.

Nach der Hälfte der Zeit die Pommes einmal durchmengen.

Die fertigen Pommes nach Belieben salzen.

In der Fritteuse:

In der Fritteuse Frittieröl in die Fritteuse geben und auf 140°C erhitzen. Bei der Menge des Frittieröls kann man sich an den Markierungen oder Herstellerangaben der eigenen Fritteuse orientieren. Ansonsten pro 100 g Frittiertgut sollte etwa ein Liter Öl verwendet werden.

Die Pommes in die Fritteuse geben und 1-2 Minuten frittieren.

Dann die Pommes aus dem Fett nehmen und das Fett auf 170°C aufheizen. Pommes nochmal für ungefähr vier Minuten frittieren, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.

Anschließend die Pommes kurz abtropfen lassen.

Die fertigen Pommes nach Belieben salzen.

Diese klassische Zubereitung ist zwar fettiger, aber die Fritteusen-Fritten haben beim Geschmack die Nase vorn.

Björn Freitag am 05. März 2025