

## Klassische Pommes Frites

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Kg Kartoffeln (Meinungen gehen auseinander, probieren Sie es mit mehligkochenden)
- Öl zum Frittieren (Meinungen gehen auseinander, probieren sie es mit Pflanzenöl)
- 1 TL Salz

### Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. Sie sollten alle zirka 1 cm dick sein und mehr oder weniger gleich lang.
- Die Kartoffelstäbchen sehr gut in fliessendem, kaltem Wasser abspülen. Danach sehr gut in einem Küchentuch trocknen.
- Die Stäbchen bei 160 Grad schrittweise 3 Minuten vorfrittieren. Auf einem Netzgitter auslegen, abtropfen lassen und auskühlen.
- Danach nochmals schrittweise die Kartoffeln bei 190 Grad für 3 Minuten knusprig frittieren. Wenn Sie die Acrylamid-Belastung klein halten möchten, überschreiten Sie die Öltemperatur von 170 Grad nicht.
- Die Pommes in einer Schüssel mit Küchenpapier abtrocknen und würzen mit Salz.