



SNACK

## POMMES FRITES



★★★★☆ (118)

20 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

Küchenutensilien: Fritteuse oder hohe Gusseisenpfanne

#### Tartare Sauce

- 1 frisches Ei
- 1 TL feiner Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 dl Rapsöl
- 4 bis 5 glatte Petersilie Zweige
- 1 EL Kapern
- 2 Essiggurken

#### Pommes frites

- 1 kg Kartoffeln (Hochtemperaturlinie)
- 2 l Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Salz

### ZUBEREITUNG

- 1 **Zubereitung Tartare Sauce:**  
Für die Mayonnaise das Ei mit dem Senf, dem Zitronensaft und dem Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Fadenlauf dazugießen, bis eine dickflüssige helle Mayonnaise entsteht.
- 2 Die Petersilie und die Kapern fein hacken. Die Essiggurken in feine Würfel schneiden. Alles mit der Mayonnaise verrühren. Bis zum Servieren kühl stellen.
- 3 **Zubereitung Pommes:**  
Die Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben und diese in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. In ein Sieb geben und unter fließendem, kaltem Wasser waschen.
- 4 Eine grosse Pfanne mit Wasser füllen. Die Kartoffeln zugeben und zum Kochen bringen. Ca. 3 bis 4 Minuten kochen. Das Wasser abgessen und die Kartoffeln gründlich trocken tupfen.
- 5 Das Öl in einer Fritteuse oder einer hohen Pfanne auf 160° C erhitzen. Die Kartoffeln portionenweise ca. 5 Minuten vorfrittieren. Die Pommes mit Hilfe des Frittierkorbs oder einer Kelle lockern, damit sie nicht zusammenkleben. Pommes herausnehmen und gründlich abtropfen.
- 6 Das Öl auf 180° C erhitzen. Die Pommes erneut portionenweise fertig frittieren bis sie goldgelb und knusprig sind. Aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und salzen.

### TIPP

- Zum Frittieren kann das Sonnenblumenöl mit HOLL-Rapsöl ersetzt werden.