Pommes Frites

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kartoffeln (festkochend)	schälen, waschen und in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken. Kartoffeln einzeln herausnehmen und erst in 1 cm dicke Scheiben, dann in 1 cm breite Stifte schneiden und die Kartoffelstifte zurück in die Schüssel mit Wasser legen, damit sie nicht braun anlaufen.
1,5 bis 2 kg Frittierfett	in einem hohen Topf auf ca. 160 – 180°C erhitzen oder das Fett in einer Elektro-Fritteuse erhitzen. Die Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier sehr gut – wirklich sehr gut, da es sonst ziemlich spritzt - trockentupfen. Dann jeweils eine Portion Pommes mit einer Schaumkelle ins heiße Öl geben und 2-3 Minuten vorfrittieren. Pommes mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier nebeneinander (sie sollten sich nicht berühren) etwa eine halbe Stunde abtropfen und auskühlen lassen. Backofen in der Zwischenzeit auf 120°C vorheizen. Das Fett auf ca. 190° C erhitzen dann die Pommes nochmals im heißen Fett portionsweise je 5-6 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Pommes sehr gut abtropfen lassen, in eine große Schüssel geben und im vorgeheizten Backofen warm stellen. Für das Pommes-Gewürz
Salz, Pfeffer, Paprika- und Currypulver, Zwiebel- und Knoblauchgranulat	nach Geschmack mischen. Das Gewürz zu den Pommes in die Schüssel geben und gut durchmischen

Das passt dazu: Brat- und Currywurst, gebackener Fisch, Fleisch