

Pommes Frites – Hausgemacht

Tipp von Esther Kern



Will man bei Kindern punkten auf dem Tellern, liegt man mit Pommes frites selten falsch. Die schnelle Variante für Daheim sind Ofen-Frites – die leider jedoch oft mit Geschmacksverstärkern versehen sind. Ich habe darum begonnen, Pommes frites mit meinem Sohn auch mal selber zu machen. Schwierig ist es nicht, einfach etwas zeitaufwändig, zumindest wenn man den Anweisungen der Profis – in meinem Fall Freddy Christandl, Spitzenkoch und Kartoffelexperte – folgt. Wichtig für knusprige Pommes frites sind nämlich Wartezeiten zwischen den einzelnen Schritten, sprich: Man wäscht die rohen Kartoffelstäbchen, frittiert sie bei tiefen Temperaturen, dann ein zweites Mal bei höheren. Und dazwischen lässt man sie stets eine halbe oder sogar eine Stunde ruhen. Wenn man sich an dieses Prozedere hält, kann man sogar mit McDonald's und Co. mithalten, was Knusprigkeit anbelangt. Und so geht's im Detail:

1. Die Kartoffeln schälen und in rund 7 Millimeter dicke Stäbchen schneiden – da können die Kids natürlich gut auch mithelfen.
2. Die Stäbchen eine halbe Stunde wässern. Dann mit einem Küchentuch abtrocknen und eine halbe Stunde trocknen lassen.



3. Zwei Liter Erdnussöl auf 160 Grad erhitzen – ich habe keine Fritteuse und mache das mit einem Thermometer im Gusseisentopf. Dann die Stäbchen 4 bis 5 Minuten frittieren (in der Profisprache nennt man diesen Arbeitsschritt auch blanchieren). Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und gut abtupfen. Eine Stunde auskühlen lassen.

4. Nun erst kommt die Knusperkruste an die Pommes frites: Bei 180 bis 190 Grad ein zweites Mal frittieren, rund 4 bis 5 Minuten. Danach auf Haushaltspapier abtropfen, salzen und sofort servieren.

Ich habe mich für die perfekten Pommes frites noch schlau gemacht bei Spitzenkoch und Kartoffelexperte Freddy Christandl, (www.bergkartoffeln.ch). Er gibt noch folgende Tipps mit auf den Weg:

1. Wer klassische Kartoffeln nimmt, wählt beispielsweise Desirée oder Agria (beide mehligkochend). Von den Bergkartoffeln eignet sich die alte Sorte King Edward.

2. Statt Erdnussöl kann man auch Rinderfett verwenden, dann werden die Pommes offenbar noch knuspriger.

3. Bei den Frittiervorgängen sollte man nie zu viel Kartoffelstäbchen ins Öl geben, da dieses sonst zu stark auskühlt und die Pommes frites dadurch weniger knusprig werden.

4. Nach dem ersten Mal frittieren (blanchieren) können die Pommes frites auch eingefroren werden. Einfach gut abtupfen und verpacken. Danach kann man sie gefroren direkt in das 180 bis 190 Grad heiße Öl geben für den zweiten Frittierdurchgang, der dann einfach einige Minuten länger dauert.