



Pommes Soufflés

Kochutensilien

- runde oder ovale Ausstecher (optional verschiedene Größen)
- Küchenrolle
- Friteuse oder Topf
- Thermometer

Zutaten

- 400 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 100 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer (aus der Mühle)

Salzkartoffeln Schritt für Schritt kochen

Die Kartoffeln nicht schälen, aber sehr gut waschen.

Danach mit einer Aufschnittmaschine oder einem Hobel so dünn wie möglich schneiden. Je dünner sie sind umso schneller gehen sie auf.

Die Kartoffelscheiben mit einem Gegenstück auf einer Arbeitsplatte auslegen und mit einem Küchenpapier abtrocknen.

Dann die eine Hälfte mit Kartoffelstärke bestreuen und mit einem Pinsel gut verteilen und die überflüssige Stärke abstauben.

Die andere Hälfte mit Eiweiß einpinseln.

Die Kartoffelscheiben nun aufeinandersetzen, dabei kommt auf die mit Stärke eingestaubte Kartoffelscheibe die mit Eiweiß eingepinselte Gegenseibe.



Danach die Pommes Soufflés mit den vorbereitenden Ausstechern ausstechen. Dann einen Topf mit Frittierfett auf ca. 150° C erhitzen und die ersten Soufflés vor Frittieren, dann den Topf erhitzen auf 190°C und die Soufflés fertig frittieren. Dabei sollten sie richtig aufgehen und zu kleinen Kissen sich aufblähen. Herausnehmen und auf eine Küchenpapier legen. Mit Salz oder Gewürzsalz würzen und genießen oder weiterverarbeiten.