



Pommes Frites selbst machen – knusprig & goldbraun

Kochutensilien

- 1 Pommesschneider
- 2 Geschirrhandtücher
- Fritteuse oder Topf
- 1 Backblech

Zutaten

- 1kg Kartoffeln vorwiegend festkochend
- Frittieröl
- Pommesgewürz oder Meersalz

Zubereitung

Variante 1 - Wässern

Schritt 1: Kartoffeln schneiden

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in gleichmäßige Stifte.
Gleich große Pommes garen später gleichmäßig.

Schritt 2: Kartoffeln wässern

Lege die geschnittenen Pommes mindestens 30 Minuten in kaltes Wasser.
Dadurch wird überschüssige Stärke entfernt.

Schritt 3: Pommes gut trocknen

Tupfe die Kartoffelstifte gründlich trocken.
Feuchtigkeit verhindert später eine knusprige Oberfläche.

Friere die Pommes für 1-2 Stunden ein.

Schritt 4: 1. Frittier Vorgang

Die Fritteuse auf 170° C erhitzen und die Pommes direkt aus dem Tiefkühlfach hineingeben und vorfrittieren. Dabei sollten die Pommes so wenig wie möglich Farbe annehmen.



Schritt 5: 2. Frittier Vorgang

Die Pommes Frites auf einem Backblech ausbreiten und alle Pommes einmal vorfrittieren. Dann die Fritteuse auf 200 °C erhitzen und im zweiten Durchgang die Pommes frites goldbraun frittieren. Beim Rausholen abtropfen lassen und in einer Schüssel mit [Pommesgewürz](#) oder Salz mischen.

Ich habe nun eine weitere Methode ausprobiert, um Pommes zu Hause selbst herzustellen. Dafür werden die Pommes in Essigwasser blanchiert. Auch diese Methode hat super funktioniert. Der Haken ist nur wenn man eine größere Portion benötigt, sollte man schon fast 2 Fritteusen haben, denn das Erhöhen der Temperatur dauert seine Zeit und man kann in den gewöhnlichen Haushaltsfritteusen immer nur 2-3 Portionen in einem Durchgang machen.

Variante 2 - Blanchieren

Schritt 1: Kartoffeln schneiden

Kartoffel waschen, schälen und Stifte schneiden. Es gibt die verschiedensten Aufsätze für Küchenmaschinen, um sie zu schneiden, wer etwas Übung hat, kann es jedoch auch ganz einfach auf einem Küchenbrett mit einem guten Messer schneiden.

Schritt 2: Blanchieren

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und 30ml Weißweinessig hineingeben. Die Pommes darin ca. 2 Minuten blanchieren.

Schritt 3: Trocknen

Die blanchierten Kartoffelstifte durch ein Küchensieb abschütten und im kalten Wasser abschrecken. Wenn die blanchierten Kartoffelstifte abgetropft sind auf ein Küchentuch ausbreiten und etwas trocknen lassen.

Schritt 4: Frittieren

In der Zwischenzeit eine Fritteuse mit Öl füllen und das Frittieröl auf 170°C erhitzen. Wenn die Temperatur erreicht, ist die Pommes für 50 Sekunden vorfrittieren. Die Pommes frites herausholen und die Fritteuse auf 190°C erhitzen. Im zweiten Durchgang alles braun und knusprig frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier ausbreiten. Salzen oder würzen.