

Pommes Soufflés



Zutaten für die Pommes Soufflés

- 2 Kartoffeln
- etwas Kartoffelstärke
- 1 Eiweiß
- 500 ml Frittieröl

Außerdem

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

Zubereitung:

Die Kartoffeln nicht schälen, aber sehr gut waschen. Danach mit einer Aufschnittmaschine oder einem Hobel so dünn wie möglich schneiden. Je dünner sie sind um so schneller gehen sie auf.

Die Kartoffelscheiben mit einem Gegenstück auf eine 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 Gegenscheibe. Danach die Pommes Soufflés mit den vorbereitenden Ausstechern ausstechen.

Dann einen Topf mit Frittierfett auf ca. 150° C erhitzen und die ersten Soufflés vorfrittieren, 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.