

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Pommes frites und Pommes chips

urn:nbn:de:bsz:31-55726

Wie gesagt: In Frankreich und im sonnigen Süden liebt man meine Pommes frites über alles. Nur hier bekommt man sie leider so selten. Dabei sind Pommes frites ganz leicht zu machen (wenn man die kleinen Tricks beachtet!). Und kann man sich nicht auch mal zu Hause fühlen wie im Schlemmerparadies?



Pommes frites und Pommes chips

Die Kartoffeln in ca. 5 cm lange Streifen schneiden, in Wasser legen und vor dem Verwenden portionsweise in sauberem Geschirrtuch trocknen. (Für Pommes chips die gewaschenen Kartoffeln auf einem Gurkenhobel zu feinen Scheiben in eine Schüssel mit Wasser hobeln, gut trocknen.) Wenige Kartoffelstreifen (Scheiben) in das heiße Palmin geben, nach ca. 2 Minuten mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Sind alle Streifen (Scheiben) vorgebräunt, kurz vor dem Servieren noch einmal ins heiße Fett tauchen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Abtropfen lassen und unter Schütteln leicht salzen.

1 kg geschälte
Kartoffeln
Salz (Salzstreuer)
Palmin
zum Schwimmend-
Ausbacken



