



Pommes Frites

Selbstgemachte Pommes sind unschlagbar: frisch geschnitten, goldbraun frittiert und herrlich knusprig – perfekt mit Byodo Tomaten Ketchup und Pommes Sauce.

Zutaten

2 Portionen

Zutaten Pommes

500 g große Kartoffeln, festkochend

2 TL Reismehl

900 ml Byodo Bratöl Klassik

Zutaten Pommessalz

1 TL Byodo Feines Premium Bio-Meersalz

1 Prise Prise geschroteter Pfeffer

1 Prise Paprikapulver, geräuchert

1 Prise Paprikapulver, edelsüß

1 Prise Piment Espelette (falls es jemand scharf mag)

Dazu passend

Byodo Pommes Sauce

Byodo Tomaten Ketchup

Zubereitung

Das Öl in einem Topf auf ca. 150–160 °C erhitzen.

Kartoffeln gründlich waschen, schälen, trockenreiben und in gleichmäßige Stäbchen schneiden. Die rohen Pommes ca. 15 Minuten in lauwarmes Wasser einlegen, anschließend gut abtrocknen.

Nun die Kartoffelstäbchen im heißen Öl kurz vor frittieren – sie sollen dabei nicht bräunen – und auf

Küchenpapier abtropfen lassen.

Die vor frittierten Pommes mit etwas Reismehl bestäuben und komplett auskühlen lassen – alternativ kurz in den Gefrierschrank geben.

Währenddessen das Pommessalz vorbereiten: alle Gewürze mit dem feinen Salz mischen.

Dann das Öl auf 180 °C erhitzen. Eine Schüssel mit Küchenpapier bereitstellen.

Die abgekühlten Pommes erneut mit Reismehl bestäuben und im heißen Fett goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in einer Schüssel mit dem Pommessalz würzen.

Mit Byodo Ketchup und Pommes Sauce servieren – fertig!

Tipp von Sternekoch Alexander Huber:

Für extra Umami vor dem Servieren noch etwas frisch geriebenen Parmesan über die fertigen Pommes geben.