

Hauptgang Filet / Lamm / Spargel / Tomate / Pommes

Rezeptteil 3 von 4 French Fries

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
600 g	Kartoffeln vorw. festk.
1200 ml	Frittierfett
	Salz
	Paprikapulver

Vorbereitung

1. Die Kartoffeln waschen und längs in 1x1 cm große Stifte schneiden.
2. Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.
3. Das Frittierfett in einen großen Topf geben.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: Die Kartoffel-Stifte in Salzwasser kochen, bis sie weich sind und gerade noch zusammen halten. Die Oberfläche sollte rau sein. Eventuell die Kartoffeln vorsichtig etwas schütteln. Auf ein Backblech verteilen und ausdampfen lassen. Im Kühlschrank 30 min ruhen lassen.

Wenn Sie kalt sind, **das Frittierfett im Topf auf 180 Grad erhitzen** und die Kartoffeln goldbraun frittieren.

Auf Küchenkrepp entfetten, in einer Schale würzen (Salz und Paprikapulver) und **im Backofen bei 120 Grad warm halten.**