

Lagerpommes

the one and only



Zutaten:

Kartoffeln

ausreichend Speiseöl

Salz

Paprika edelsüß oder Pommesgewürz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, den Dreck abbürsten.

Je nach Belieben die rohen Kartoffeln in gleichgroße Spalten oder Scheiben schneiden.

Öl erhitzen, idealerweise im Wok.

Wenn das Öl heiß genug ist (erkennt man an den Blubberbläschen im Öl), kann frittiert werden. Dazu eine Testscheibe ins Öl geben und wenn es brutzelt, ist das Öl heiß genug.

So lange frittieren, bis die Pommes außen leicht braun geworden sind.

Die Pommes mit dem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen, in eine Edelstahlschüssel geben und würzen.

Dazu passt:

Lager-Currywurst :-)

Guten Appetit!