



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

## Belgische Pommes – der ultimative Genuss







### Einkaufsliste:

Kartoffeln, groß, mehlig kochend, 6 St.

Rinderfett

Salz

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
		 <b>Party food</b>



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

### **Vorbereitung:**

- Kartoffeln schälen und
- mit einem Pommeschneider in lange Stäbchen schneiden,
- diese waschen und auf Küchenkrepp gut trocknen,
- Rinderfett in einem Topf auf ca. 140° - 150° C erhitzen,
- die Pommes portionsweise darin ca. 7 min. frittieren,
- mit einer Schöpfkelle herausnehmen und
- auf Küchenkrepp ablegen,
- diesen Vorgang sooft wiederholen,
- bis alle Pommes einmal vorfrittiert sind

### **Zubereitung:**

- einen zweiten Topf mit Rinderfett auf ca. 170° C erhitzen,
- die Pommes portionsweise darin goldgelb frittieren und
- anschließend auf Küchenkrepp entfetten,
- in halbohohe Gläser stecken und mit Fleur de Sel bestreuen

### **Tipps:**

- Das Rinderfett verleiht den Pommes diesen verführerischen Geschmack.
- Alternativ könnt ihr auch mit Sonnenblumenöl oder Erdnussöl frittieren.
- Richtig leckere Pommes sollten außen knusprig, innen luftig und weich sein.

### **Dazu schmeckt (fast) jedes Getränk:**

- vom Bier über Champagner bis zum Bellini! Meiden solltet ihr vielleicht Buttermilch bzw. Kakao.