Triple Fried Chips

Zutaten für 8 Personen

- 1 Kilo mehlig kochende Kartoffen (z.B. Bintje)
- 2 – 3 Liter Frittieröl

Für dieses Rezept werden die Kartoffeln zuerst blanchiert und anschliessend zweimal frittiert. So werden sie aussen unvergleichlich knusprig und bleiben innen butterweich. Wichtig: sie sollten dick geschnitten werden.

Zubereitung

Kartoffeln schälen, kalt abspülen und zu dicken Stäben schneiden. Die Kanten sollten etwa 1,5 cm messen. Dazu schneidet man die Kartoffel zuerst in Scheiben, die dann zu Stäben zerkleinert werden.

Eine Pfanne mit kaltem, gesalzenem Wasser aufsetzen, Kartoffelstäbe ins noch kalte Wasser legen und zirka 8 Minuten köcheln lassen – sie sollen noch einen kräftigen Biss haben. Herausnehmen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

In einer Pfanne das Frittieröl auf 120 °C erhitzen. Um die Temperatur zu prüfen, brauchen Sie einen Küchenthermometer, der bis 200 °C anzeigt.

Die Pommes zirka 5 Minuten goldig backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Zum Fertigbacken Öl auf 180 °C erhitzen und die Pommes knusprig goldbraun backen, etwa 4 – 6 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz bestreuen.