

Rezept für Pommes mit Speck und Käse

VON Lena

ZUTATEN

900

Gr Kartoffeln (geschält)

1 L Pflanzenöl

Meersalz

250 Gr Speck

3 EL Butter

2 Zehen

Knoblauch (fein gehackt)

350 MI Milch

250 Gr

Geriebenen Käse
Emmentaler

50

Gr Geriebenen Parmesan

125 Gr Saure Sahne

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in große Stäbchen schneiden. 5 Minuten in einer Schüssel mit kalten Wasser legen. Anschließend das Wasser abgießen und die Pommes abspülen

Gesalzenes Wasser bei hoher Temperatur zum kochen bringen und die Kartoffeln hinzugeben. Das Wasser sollte weiter kochen. Ca. 5 Minuten garen lassen, solange bis sie leicht weich werden. Anschließend die Kartoffeln abgießen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen oder im Winter auf den Balkon etc mit einem Handtuch bedeckt.

Dann das Öl in einem großen Topf oder in einer Fritteuse auf ca 180 Grad erhitzen. (Hitzetest ohne Thermometer: Brotwürfel für 30 sek ins Fett geben, wenn es innerhalb der Zeit braun wird ist die Temperatur erreicht.

Die Kartoffeln vorsichtig ins Öl geben und ca 4 Minuten frittieren. (Solange bis sie



PORTIONEN
4 Portionen

ZEIT
45 Min



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Wenn sie abgetropft sind den Vorgang des frittieren wiederholen bis sie schön knusprig sind. Anschließend wieder abtropfen lassen.

In eine Schüssel geben und mit Meersalz großzügig würzen.

Für die Sauce:

Speck normal anbraten und anschließend abtropfen lassen.

Die Butter in einen Topf geben und den Knoblauch andünsten. Mehl hinzugeben und 30 Sekunden anschwitzen. Vorsicht dass nichts anbrennt. Langsam die Milch hinzugeben und aufkochen lassen bis die Sauce dicker wird. Dann den in immer kleinen Mengen unterrühren. Anschließend Sauce und Salz hinzugeben.

Die Sauce und den Speck über die Pommes verteilen. Schmegge lasse :)



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.