



## ●POMMES FRITES

raffiniert und köstlich zu  
CurryHonigOrangenSauce  
und/oder Chilli Ingwer Sauce

---

4 dicke Bintje-Kartoffeln  
4-6 EL Erdnussöl  
Meersalz aus der Mühle  
1 Gl. CURRY HONIG ORANGEN SAUCE  
1 Gl. CHILLI INGWER SAUCE  
1 Bogen Backpapier  
1 beschichtete Pfanne

---

Die Kartoffeln sorgfältig schälen, die Seiten vorne und hinten gerade abschneiden u. in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, diese in ebenfalls ein Zentimeter dicke Streifen schneiden und im Küchensieb unter fließendem Wasser waschen. So verlieren die Kartoffeln ihre Stärke und werden dadurch später schön kross und nicht matschig! Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und zunächst die Kartoffelstäbchen portionsweise im heißen Fett goldbraun anbraten. Dann die Pommes Frites auf das Backpapier im vorgeheizten Ofen (untere Schiene) auf ein Backblech legen & von allen Seiten mit gemahlenem Meersalz kräftig würzen und ca. 10-15 Minuten knusprig backen.

Dazu können Sie entweder einen Dip Ihrer Wahl oder beide Dips reichen. Kartoffeln sind auf vielerlei Arten ein genussvoller Begleiter, doch ich kann dieser Variante einfach nicht widerstehen. Mit einem schönen, knackigen Salat als Begleiter ist dies Gericht für mich perfekt.