

Perfekte Knusper-Pommes (ordentliche Ladung für 4 Personen)

Zutaten

**800g Kartoffeln, vorw.
festkochend**
Salz

2 L Wasser
3 EL Essig

**Fritteuse mit
1,5-2kg Fett**

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in die gewünschte Form schneiden (Nicht zu dünne Stifte oder als Waffeln gehobelt oder, oder, oder...)

Geschnittene Pommes in Wasser lagern!

In einem Topf 2 Liter Wasser mit Essig aufkochen und die Pommes darin für 10 Minuten vorgaren.

Abschöpfen und auf einem Geschirrtuch abtrocknen lassen.

Fritteuse nach Anleitung vorbereiten und auf die passende Temperatur (über 180 Grad!) vorheizen.

Die Pommes darin in Portionen vorfrittieren und dann auf einem Blech mit Küchentrepp für ca 30 Minuten abkühlen lassen.

Danach bei über 190 Grad 3-4 Minuten ausfrittieren, bis sie die gewünschte Farbe haben.

In einer Schüssel mit Salz (oder anderen „Pommes-Gewürzen“) würzen.