



Pommes Frites

von Dominik Renggli

Mengen für 100 Personen

20 kg Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stengeli schneiden, abtrocknen
Portionenweise hellgelb vorbacken, gut abtropfen, auf saugfähiges Papier geben
Vor dem Servieren portionenweise bei 180-200 Grad goldgelb backen. Gut abtropfen.

3 kg Ketchup

Benötigt ca. 2.5 Liter Fritieröl (gemäss TipTopf)