



Pommes Frites\$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

2.0 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.

300 g Ketchup

1.0 Tube(265g) Mayonnaise

1.0 Liter Frittieröl

Benötigt ca. 2.5 Liter Fritieröl (gemäss TipTopf)