AG221-24_02_Ab_Ofen_Pommes von Tim Welmers

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN210915_0001A-40-de

Gewürze: Salz

1.0 kg Kartoffeln mehligkochend	Ofen auf 220 Grad (Heissluft) vorheizen. Kartoffeln schälen, in ca. 8 mm dicke Stängel schneiden. Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit kaltem, fliessendem Wasser waschen, abtropfen.
4.0 Liter Wasser	Wasser mit Natron aufkochen, Salz beigeben. Kartoffeln in zwei Portionen je ca. 1 Min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einem sauberen Küchentuch verteilen, auskühlen.
10 g Natron	
40 g Salz	
6 cl Erdnussöl	Kartoffeln und Öl in einer Schüssel mischen, auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen, dabei darauf achten, dass sich die Kartoffeln möglichst nicht berühren.
0.00 Prise Salz	Backen: ca. 20 Min., dabei Ofen 1-mal kurz öffnen, und den Dampf entweichen lassen. Herausnehmen, Fleur de Sel über die Ofen-Pommes - Frites streuen, anrichten.

Ofen auf 220 Grad (Heissluft) vorheizen. Kartoffeln schälen, in ca. 8 mm dicke Stängel schneiden. Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit kaltem, fliessendem Wasser waschen, abtropfen.
Wasser mit Natron aufkochen, Salz beigeben. Kartoffeln in zwei Portionen je ca. 1 Min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einem sauberen Küchentuch verteilen, auskühlen.
Kartoffeln und Öl in einer Schüssel mischen, auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen, dabei darauf achten, dass sich die Kartoffeln möglichst nicht berühren.
Backen: ca. 20 Min., dabei Ofen 1-mal kurz öffnen, und den Dampf entweichen lassen. Herausnehmen, Fleur de Sel über die Ofen-Pommes -Frites streuen, anrichten.