

## 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)