



Süßkartoffel-Pommes

Die Süßkartoffeln schälen und in die gewünschte Pommesgröße schneiden. Beachtet Bitte das die Stücke in etwa gleich groß sind, damit sie gleichmäßig garen können.

Die Fritteuse auf 150°C vorheizen. Die Süßkartoffel-Pommes mit der Speisestärke bestäuben, damit alle Seiten leicht bedeckt sind. Durch die Stärke werden die Pommes erst so richtig knusprig. Das Bestäuben funktioniert ganz gut in einem Gefrierbeutel und verursacht nicht so viel Dreck.

Im heißen Fett für ca. 5 Minuten garen. Die Pommes in eine Schüssel mit Küchenpapier geben, abtropfen und abkühlen lassen. In diesem Zustand können die Pommes auch noch gut eingefroren werden!

Die Fritteuse auf 170°C aufheizen. Die Pommes für ca. 5 Minuten fertig garen, damit sie schön knusprig werden. Die Pommes wieder in eine Schüssel geben, diesmal aber um sie mit dem Pommesgewürz zu würzen. Ich gebe noch etwas frische oder getrocknete Petersilie zu den Pommes.



Zutaten für 2 Portionen:

2	Stk	Süßkartoffeln
2	EL	Speisestärke
		Pommesgewürz