

Frische Pommes – Frites
für 5 Portionen

Zutaten

750 g festkochende Kartoffeln schälen

genügend Erdnussöl je nach Fritteuse oder für die Pfanne. Das Erdnussöl kann wiederverwendet werden.

feines Meersalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln durch den Handhobel drücken.

Stäbchen waschen und mit der Salatschleuder trocknen

Im heissen Öl bei 130° C während 12 Minuten vorbacken.

Auf ein Tuch ausleeren und abkühlen lassen.

Im heissen Öl bei 180° knusprig backen.

Man hört übrigens, wenn die Pommes Frites fertig sind, am Frittiergeräusch.

Auf ein Tuch ausleeren und sofort leicht salzen und vermischen.

Abwaschen & 'Pommes Frites'

Am 1. November 1969 übernahmen meine Eltern den Gasthof Rössli in St. Peterzell. Während einigen Monaten führten sie sogar das Rössli in Schwarzenbach und jenes in St. Peterzell gemeinsam. Die ganze Familie half mit. Meine Schwester und ihr Mann fuhren jedes Wochenende von Schaffhausen nach St. Peterzell um im ganzen Haus mitzuarbeiten. Wir jüngeren Geschwister halfen beim Abwasch oder beschäftigten uns sonst irgendwie. Es war damals wie heute. Wir mochten es nicht wirklich.

Eine Zeitlang machte es ja noch Spass mitzuhelfen. Wir schälten Kartoffeln und drückten diese durch die 'Pommes Frites' Presse. Dann wurden die Stäbchen gewaschen und langsam frittiert. Es gab damals noch keine fertigen 'Pommes Frites' zu kaufen. Doch die 'Pommes Frites' von damals schmeckten mit Bestimmtheit besser.

Langsam brutzelten sie bei 130° Celsius in der Fritteuse genau 12 Minuten. Dann auf ein Tuch ausgeleert und zum Auskühlen an die frische Luft nach draussen. Schockkühler oder Kühlraum - Fehlanzeige!

Knusprig wurden die 'Frites' dann in der heissen Fritteuse bei 180° C ausgebacken. Leicht gesalzen und fertig - sicher waren auch diese 'Pommes Frites' nicht gesund, aber fein!

Manchmal waren wir beim Abwaschen auch zu laut. Ich erinnere mich gut an den Sonntag, an dem die super neue Abwaschmaschine den Geist aufgab. Mutter musste uns ermahnen, dass es die Gäste nicht gerne hätten, wenn man das Geklapper des Geschirrs beim Essen hören würde. Wir schmiedeten also den ultimativen Plan. Wir würden das Geschirr ganz leise abwaschen, doch dabei lauthals singen. So hätten wir den Lärm vermieden und eventuell würden wir weggeschickt, weil wir zu laut waren. Laut waren wir! Weggeschickt hat uns niemand. Unsere Mutter schloss einfach die Türe zum Restaurant, damit man unseren Gesang nicht mehr hören konnte.

Frische Pommes Frites sind ganz einfach zu kochen.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Nachkochen.