



Süßkartoffel Pommes

4 große Süßkartoffel, 4 EL Speisestärke, 3 EL Wasser, Öl zum Frittieren, Salz

Die Kartoffeln schälen und in dünne gleichmäßige Pommesstäbchen schneiden. Diese dann waschen, das Wasser abgießen und dann nochmals waschen. Anschließend müssen die Kartoffelstäbchen sorgfältig abgetrocknet werden (z. B. mit einem Küchentuch), da verbleibendes Wasser zu starken Fettspritzern in der Fritteuse führt.

Jetzt kommt der entscheidende Schritt, ohne den die Pommes nur matschig werden. Rührt mit der Stärke (z. B. Maisstärke) oder dem Mehl (z. B. Kartoffelmehl) und etwas Wasser eine Art Panade an, auf 4 EL Stärke kommen in etwa 3 EL Wasser. Es sollte schön milchig, aber nicht zu wässrig werden. Prinzipiell sollte es mit jeder Art Stärke oder stärkehaltigem Mehl funktionieren, ich habe es bis jetzt mit Kartoffelmehl und Maisstärke erfolgreich getestet.

Zieht alle Kartoffelstäbchen durch diese Panade und schüttelt den überflüssigen Rest vorsichtig ab. Es genügt bereits eine dünne Schicht. Vorsicht: Haftet durch die Panade zu viel Wasser an den Pommes, könnte es beim Frittieren stark spritzen oder sogar überschäumen. Besser vorsichtig mit wenigen Pommes herantasten.

Gebt die panierten Pommes schnell in die heiße Fritteuse, aber gerade so viel, dass die Kartoffelstifte frei schwimmen können und nicht aneinander kleben bleiben. Lasst sie goldbraun werden, bei dünnen Stücken dauert der Frittiervorgang keine 5 Minuten pro Portion.

Die Pommes rausschöpfen und in einer Schüssel mit Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Salz nach Belieben würzen.