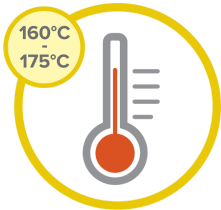




REGELN FÜR DAS "GOLDENE FRITTIEREN"

1. ZUBEREITUNG IN DER FRITTEUSE



Wählen Sie eine Temperatur von maximal 175 °C.

Wenn Sie zweimal frittieren, verwenden Sie beim ersten Mal (Vorfrittieren) eine Temperatur von 160 °C.



Füllen Sie den Fritteusenkorb nur bis zur Hälfte und überfüllen ihn nicht. Achten Sie auf ein vollständiges Eintauchen des Frittiergutes in das Öl.



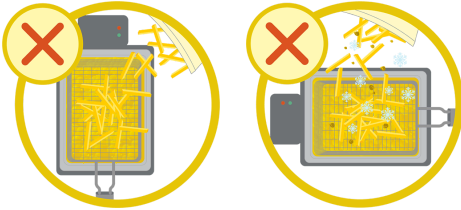
Frittieren Sie so lange, bis das Produkt eine goldgelbe Farbe angenommen hat.



Frittieren Sie nicht zu lange. Entfernen Sie zu dunkle Pommes frites.



Verringern Sie die Garzeit, wenn Sie kleinere Mengen (weniger als einen halb gefüllten Frittierkorb) frittieren. Beachten Sie immer die Zubereitungsanleitung.



Befüllen und schütteln Sie den Korb neben der Fritteuse, sodass keine Krümel oder Eisstücke in das heiße Öl fallen können.

2. NACH DEM FRITTIEREN

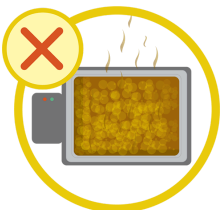


Nach dem Frittieren lassen Sie das Öl abtropfen und schütteln den Frittierkorb 30 Sekunden lang.



Geben Sie das Produkt auf ein saugfähiges Papiertuch. Würzen Sie die Pommes frites nach dem Frittieren; niemals vor oder während der Zubereitung.

Schalten Sie die Fritteuse ab, wenn sie nicht verwendet wird.



Nach der Benutzung filtern Sie das Öl und reinigen die Fritteuse.
Erneuern Sie das Frittieröl nach ca. 10 Anwendungen.

3. ZUBEREITUNG IM OFEN

- Heizen Sie das Küchengerät (z. B. Backofen, Heißluftfritteuse) vor und bereiten das Produkt gemäß Anleitung auf der Verpackung zu.
- Backen Sie das Produkt so lange, bis es eine goldgelbe Farbe angenommen hat (siehe oben).
- Backen Sie nicht zu lange. Entfernen Sie zu dunkle Pommes frites.
- Wenn Sie kleinere Mengen zubereiten, verkürzen Sie die Zubereitungszeit.

4. VOR DEM FRITTIEREN (SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES)

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Herstellung von Pommes frites empfohlen wird.
- Bewahren Sie die Kartoffeln nicht im Kühlschrank unter 6 °C auf. Wenn möglich lagern Sie die Kartoffeln an einem dunklen Ort bei 6-10 °C.
- Waschen Sie die Kartoffeln vor dem Schälen, wenn sie noch nicht gewaschen sind.
- Schneiden Sie die Kartoffeln in dicke Streifen und entfernen die Schmalstücke (dünne Stücke).
- Wässern Sie die Kartoffelstreifen für einige Minuten in warmem Wasser und bewegen die Kartoffelstreifen dann im Wasser, um Zucker zu entfernen. Spülen Sie die Kartoffelstreifen mit sauberem Wasser ab.
- Anschließend trocknen Sie die Kartoffelstreifen mit einem Geschirrtuch.
- Wenn Sie zweimal frittieren, verwenden Sie beim ersten Mal (Vorfrittieren) eine Temperatur von 150-160 °C.