

Pommes Frites

von Christine Hager und Ulrike Reihn

„Ausgebackene Erdäpfel“ – so die eigentliche Übersetzung von „Pommes (de terre) frites“ - gehören zu den beliebtesten Nahrungsmitteln der Deutschen. Ursprünglich in Belgien beheimatet (und mal ehrlich - dort gibt es nach wie vor die besten Fritten!) gehören Pommes frites sowohl als Beilage als auch als Hauptgericht weltweit zu der wohl meist verbreiteten Kartoffelzubereitungsart. Für die Belgier sind die frittierten Kartoffelstäbchen fast schon Nationalheiligtum, für Nicht-Belgier gehören Pommes frites als Fastfood zwischendurch an der Frittenbude oder als Beilage zu Burger, Schnitzel & Co. fast zum täglichen Leben.

Doch es gibt nicht nur die Variante rot-weiß, also mit Ketchup und/oder Mayonnaise, Pommes frites können ganz unterschiedliche Zubereitungsarten haben und sie schmecken mit den unterschiedlichsten Dips und Saucen. Unsere beiden Autorinnen Christine Hager und Ulrike Reihn haben etliche Rezepte und Zubereitungsarten in ihrem Buch „Pommes frites“ zusammengestellt. Die dicken belgischen Pommes sind ebenso vertreten wie dünne, kugelige oder auch gedrehte. Bei den Saucen reicht die Bandbreite von klassischem Ketchup über Ingwer-Mayonnaise und Paprika-Zwiebel-Dip bis hin zu Erdnusssauce (in Holland übrigens sehr beliebt!). Und auch Rezepte für überbackene Pommes frites oder für süße Pommes finden sich in diesem originellen Kochbuch. Da bleiben keine Wünsche offen!

Schluss mit Tiefkühl-Fritten, die neue Devise lautet: Messer schärfen, Saucen rühren und ran an die Fritteuse!

Bibliografie: Pommes frites, von Christine Hager und Ulrike Reihn, 80 Seiten, 31 farbige Fotos, 163 x 210 mm, Paperback, 9,99 €, ISBN-Nr.: 978-3-86852-682-0