

Kartoffelstäbchen

Der amerikanische Name Shoestring potatoes vermittelt ein klares Bild dieses Gerichts – ein wildes Knäuel dünner Kartoffelstränge, die wie Schnürsenkel aussehen. Kartoffelstäbchen, Streichholzkartoffeln oder Pommes pinnes sind die schelmischen, kleinen Verwandten der Pommes frites, die sich kross auf dem Teller türmen. Diese „Schnürsenkel“ tendieren in Richtung Chips und dienen häufig als Ersatz für diese und als Beilage zu verschiedenen Gerichten. Sie eignen sich ideal als Partysnack.

Die Kartoffelstäbchen kann man auch gut im Voraus frittieren. Sie sind in einer luftdichten Box bei Zimmertemperatur mehrere Tage haltbar, schmecken frisch aber am allerbesten.

75 g Salz
800 g mehligkochende Kartoffeln,
geschält
Öl zum Frittieren

Etwa 2 Liter Wasser in einem großen Topf auf etwa 65°C erwärmen. Das Salz einrühren und das Wasser warmhalten.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben (ca. 3 mm) hobeln und anschließend mit einem Messerchen in feine Streifen schneiden. Sofort in das Salzwasser legen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffelstreifen in einem Sieb abtropfen lassen, auf einem Geschirrtuch ausbreiten und trocken tupfen. Die Streifen portionsweise in 165°C heißem Öl knusprig und goldbraun frittieren. Vorsichtig mit einer Küchenzange aus Stahl umrühren. Die frittierten Streifen herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Mit Salz bestreuen und sofort servieren oder abkühlen lassen und in einer luftdichten Box bei Zimmertemperatur lagern.

