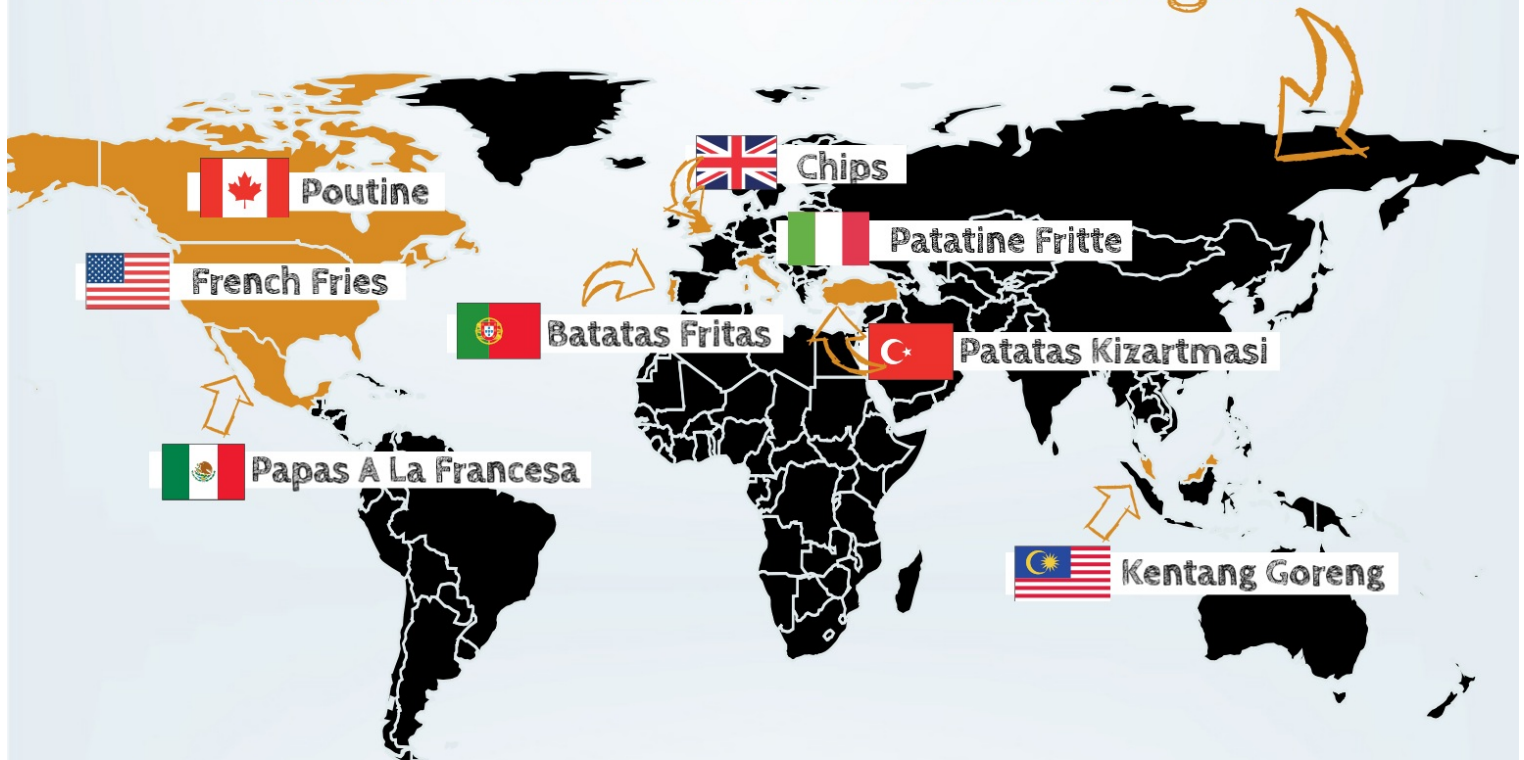




Pommes Frites ÜBERNEHMEN DIE WELT

Internationale Abwandlungen



UND SO HAT ALLES BEGONNEN...

1840



Frederic Krieger, ein in Paris gelernter Grillmeister eröffnet seine erste Frittenbude in Belgien

Er nannte sich Fritz
das war einprägsamer

UM 1900



Fliegende Händler bringen die Pommes nach Frankreich und andere Länder

Serviert in Zeitungspapier
damit man sich die Hände wärmen kann

1940



McDonald's eröffnet seine erste Filiale in Kalifornien

Wird aber erst 1948 bekannt

UM 1950



Die Currywurst wird erfunden und wird gern mit Pommes gegessen

Zahlreiche Currybuden
erobern Deutschland

1970



McDonald's expandiert nach Deutschland, Frankreich, Niederlande, England, Finnland, Australien und Japan

Und macht die Pommes
noch bekannter

Heute

Kennt und liebt so gut wie jeder Pommes

Doch es geht weiter...

...Bevölkerung und Medien äußern zunehmend ihre Liebe

Amerika feiert den National French Fry Day



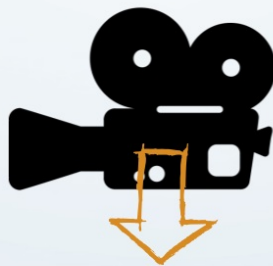
Mehr und mehr
Aufmerksamkeit online

Der Blog
"pommeswelt.de"
bietet allgemeine Infos
über Pommes

"pommesluv.wordpress.com"
bietet Pommes-Info
wie auch Bewertungen
von TK Pommes und
Pommesbuden

"pommesonkel.de"
ist als Community auf
der Suche nach der
besten Pommesbude

Immer mehr Rezepte,
Bilder und Infografiken
über Pommes finden den
Weg ins Internet

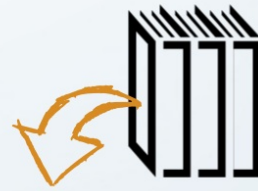


Video und Audio
über Pommes

"Pommes essen"
der Film

Dieter Hallervorden
mit dem Sketch
"Palim Palim"

Robert Haag mit
dem Mallorca-Hit
"Pommes mit Senf"



Tolle Bücher über Pommes

"Fritten: frisch &
hausgemacht" zeigt sich
als toll inszeniertes
Großformat-Buch mit
seltenem Wissen und
tollen Rezepten als
Geheimtipp

"Pommes Frites:
Internationale Rezepte,
Dips & Tricks" versucht
die Vielseitigkeit von
Pommes zu beleuchten

Im Vergleich zu 2004
wird bei Google 123%
mal öfter nach Pommes
gesucht

Die Fanseite zu Pommes
auf Facebook hat knapp
5 Millionen Likes

Doch wann sind Pommes gut?



**Geschmack
Konsistenz
Aussehen
Crunch**

Sind laut Pommesluv Kriterien für gute Pommes



Und wie macht man sie selbst?

Dass sie goldbraun, innen saftig und außen herzhaft knusprig auf dem Teller landen?

#1 Kartoffeln kaufen

Die beste Kartoffel für Pommes

Bintje

Manon

Marabel

So viel brauchen Sie

750g für 3-4 Portionen,
je nach Hunger und
Hauptspeise

Caesar Gala Agria Nicola für den Ofen

Hauptsache

Späte Sorte Dunkel, kühl und kurz gelagert

Mehligkochend Große längliche Form

#2 Kartoffeln schälen



Schäler Gemüsehandschuh

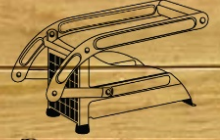
#3 schneiden



Schneidebrett



Messer



Pommes-Schneider

#4 Pommes waschen



Sieb

#5 trocknen



Geschirrhandtuch

#6 frittieren

oder

#6 backen



Friteuse



Öl



Heissluft-Friteuse



Ofen

+ Schnell

+ Lecker

+ Sauber & komfortabel

+ Gesund

Frittieren

7 Minuten bei 150°C

Pommes 30 Minuten

abkühlen lassen, dann

für max. 3 Minuten

bei 180°C

oder

Schnellfrittieren

2 Minuten bei 185°C

Pommes rausnehmen & Öl

aufheizen lassen dann 4

Minuten bei 180°C

Backzeit in der Heissluftfriteuse

Je nach Dicke vorgeheizt 12-
20 Min.

oder

Backzeit im Ofen

Vorgeheizt und Umluft

50 Min. bei 180°C oder 35

Min. bei 200°C

Frittier-Tipps

Frittierkorb mit aufheizen
verhindert am Korb klebende
Pommes
Frittieren Sie maximal 500g
damit die Öl-Temperatur nicht
zu stark sinkt

Tipps Zubereitung Ofen

Optional in Salzwasser vorkochen
oder Pfanne vorbraten, dann wird
1/3 der Backzeit abgezogen
Optional nach Backen kurz im
Ofen grillen

Frittieröl

Sollte viele gesättigte Fettsäuren enthalten, preisgünstig sein, einen hohen Rauchpunkt haben und regelmäßig gewechselt werden



 Raffiniertes
Sonnenblumenöl

Günstig - nach 3
Frittiergängen
wechseln



Raffiniertes Erdnussöl



Teuer - nach 6
Frittiergängen wechseln



Schweineschmalz /
Rindertalg



Bei Pommes-
Verrückten beliebt

Moderne Friteusen

Besitzen Funktionen, um Frittieren sauberer und komfortabler zu machen. Darunter zählen GeruchsfILTER, ÖLFILTER und ÖLAUFBEWAHRUNG mehr zu Friteusen auf "FryerGuide.com"

#7 Würzen



Gewürz



Sieb



Finden Sie Ihren Gewürz-Liebling
Zum Beispiel Pommes-Frites-Salz

Rosmarin-Salz oder auch Meersalz mit Hanfnüssen

Meersalz mit Sesam und rosa Beeren

Meersalz mit schwarzem Sesam

#8 mit Dip Servieren



Dip

Standard Ketchup? Langweilig!
Testen Sie Poutine, Barbecue Soße

Sauce Béarnaise, Sauce Tartare oder auch Aioli, Blauschimmelsoße
Curry Soße, Zwiebel Soße

Pommes sind Abwechslung pur

So viele Würzmischungen und Dips! Stellen Sie den guten alten Ketchup beiseite und testen Sie auch Pommes im Gyros-Auflauf, auf dem Fladenbrot, der Pizza, im Burger oder zu Chili Con Carne

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf

Ändern Sie Größe, Frittier- / Backzeit, Würze und den Dip und finden Sie Ihren ultimativen Gaumenschmaus

Oder ersetzen Sie, ganz verrückt, die Kartoffel mit einem Gemüse wie Möhre, rote Bete, Pastinake, Süßkartoffel, Erbse oder Knollensellerie beziehungsweise paniertes Aubergine, pa. Zucchini, pa. Spargel, pa. Birne, oder paniertem Comte oder pa. Feta in der Friteuse

Im Backofen können Sie Pommes aus Bananen, Äpfeln, Kürbissen, Steckrüben und Schwarzem Rettich backen


Fittiergut mit hohem Wassergehalt muss erst paniert werden

Veranstalten Sie einen Wettbewerb im Freundeskreis

 mögen die besten Pommes gewinnen!

Alle genannten Rezepte finden Sie auf
www.FryerGuide.com/de/pommes



**Fryer
Guide.com**

Ihr Friteusen Vergleichsportal

Danke an all die tollen Quellen und Icon-Designer

pommesluv.wordpress.com wikipedia.org pommesselbermachen.de paperblog.com
Fritten - frisch & hausgemacht (Hölker Verlag) Pommes Frites Internationale Rezepte Dips & Tricks (Heel Verlag)
peeler by Antistatique from the Noun Project Knife by Trace Lexington Byrd from the Noun Project
Colander by Simon Child from the Noun Project towel by Pedro Martínez from the Noun Project
Heart by Francesco Terzini from the Noun Project Oven by Nathan Thomson from the Noun Project
Oil by Arthur Shlain from the Noun Project Winners Stand by Robert Bjurshagen from the Noun Project
street food by Krisada from the Noun Project French Fries by Fâris Vd Lisdonk Tehupelasury from the Noun Project
Fast Food by Nicolas Vicent from the Noun Project Server by Simon Child from the Noun Project
Sausage by Dan Hetteix from the Noun Project Laptop by Mollie Shafer-Schweig from the Noun Project
Confetti by aavatri from the Noun Project Video Camera by Fernando Vasconcelos from the Noun Project

Book by Pham Thi Dieu Linh from the Noun Project Sunflower by Lele Saa from the Noun Project
peanuts by Stephen Borengasser from the Noun Project Wax by Yaroslav Samoilov from the Noun Project
shaker by Creative Stall from the Noun Project glove by Adriano Gazzellini from the Noun Project