

## Knusprige Süßkartoffel-Pommes aus der Fritteuse

Zutaten für 5 Portionen:

5 große Süßkartoffel(n)  
etwas Speisestärke oder Mehl  
etwas Wasser  
Salz, Paprika etc.  
Öl zum Frittieren



Zuerst werden die Süßkartoffeln geschält und in gleichmäßige Streifen (Pommesstäbchen) geschnitten. Diese waschen, Wasser abgießen und erneut waschen. Tupfen Sie die gewaschenen Stäbchen dann mit einem Küchentuch sorgfältig trocken (übriges Wasser kann zu starkem Fettspritzen in der Fritteuse führen).

Damit die Süßkartoffel-Pommes nicht matschig werden rühren Sie mit der Stärke (z.B. Maisstärke) oder Mehl (z.B. Kartoffelmehl) und etwas Wasser eine milchige, dickflüssige Panade an (4 gehäufte EL Stärke mit etwa 4 EL Wasser). Ziehen Sie alle Kartoffelstäbchen durch diese Panade und schütteln Sie den überflüssigen Rest vorsichtig ab (eine dünne Schicht reicht).

Jetzt geben Sie die panierten Pommes in die heiße Fritteuse (so viel, dass die Stäbchen frei schwimmen können und nicht aneinander kleben). Lassen Sie die Pommes 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. Nach Belieben mit Salz, Paprika oder anderen Gewürzen verfeinern.

Guten Appetit