



# Pommes Frites mit Kilians BBQwürze und selbstgemachter Mayonnaise

♡ | [Hauptspeise](#) , [Vegetarisch](#)

Dauer: ca. 1 Stunde

## Zutaten (4 Portionen)

### Pommes Frites:

1,5 kg Kartoffel festkochend oder 1,5 kg Süßkartoffel  
Maisstärke  
Kilians BBQwürze  
Salz  
Frittierfett

### Mayonnaise:

3 Eigelb  
30 g Senf  
150 g Rapsöl  
10 g Korianderblätter fein geschnitten  
10 g Ungarische Paprikaflocken edelsüß  
Salz  
Pfeffer weiß  
1 TL weißer Balsamessig

## Zubereitung

Für die klassischen Pommes Frites die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. In einer Schüssel mit kaltem Wasser für 5 Minuten die Stärke auswaschen und danach gut abtrocknen lassen. Anschließend die Stifte in der Fritteuse bei 140°C blanchieren bis sie gar sind und auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Fett auf 180 °C erhitzen und die Pommes goldgelb und kross frittieren. Kurz abtropfen lassen und direkt mit Kilians BBQwürze und Salz abschmecken.

Für die Süßkartoffel-Pommes einfach die selbe Vorgehensweise wie bei den klassischen Pommes beachten und direkt vor dem finalen Frittieren bei 180°C gut mit Maisstärke bestäuben. Kross frittieren, kurz abtropfen lassen und direkt mit Kilians BBQwürze und Salz abschmecken.

Für die Mayonnaise Eigelbe, Senf und den Balsamessig in einen Messbecher geben und mit einem halben Teelöffel Salz würzen. Anschließend den fein geschnittenen Koriander und die Paprikaflocken zugeben und die Masse mit einem Pürierstab unter langsamer Zugabe vom Rapsöl zu einer homogenen Mayonnaise emulgieren. Nochmals mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und bis zur Verwendung kaltstellen.