

Poutine - Pommes frites mit Bratensauce und Käse



© Poutine - Rezepte mit Herz



45 min



leicht



4-6 Personen

Das kanadische Nationalgericht zum nachmischen.

Das beliebte Fast-Food-Spezialität besteht aus Pommes Frites, Käse und Bratensauce. Unser Tipp: Da Butter und Mehl im Thermomix nicht bräunt, kann man zum Schluss für die Farbe etwas Zuckercouleur (findet man bei den Backzutaten) zugeben.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	50 g	Butter
<input type="checkbox"/>	20 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	500 g	Gemüsefond oder Rinderfond
<input type="checkbox"/>	40 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Tiefkühl-Pommes (750 g)
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Mozzarella (á 150g)
<input type="checkbox"/>		Frühlingszwiebelgrün zur Deko

Zubereitung

1. Die Pommes frites nach Packungsanweisung im Backofen knusprig backen, danach leicht salzen.
2. Kurz vor Ende der Backzeit Knoblauchzehe abziehen, 7 Sek./Stufe 5 im Mixtopf zerkleinern. Butter zugeben und 2,5 Min./120 °C (TM31: Varoma)/Stufe 1 dünsten. Mehl darüberin stäuben und 2 Min./100 °C/Stufe 1 anschwitzen. Fond (oder Wasser und Brühepulver) zugeben, sowie Speisestärke und etwas Pfeffer. 10 Min./100 °C/Stufe 4 kochen. Zuckercouleur zugeben und auf Stufe 4 kurz vermischen.
3. Die Mozzarellakugeln würfeln und über die krossen Pommes frites geben. Für ein paar Minuten zurück in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend die Bratensauce über die Pommes frites geben und mit Frühlingszwiebel-Grün garniert servieren.

Nährwertangaben

920 kcal, 29 g E, 42 g F, 105 g KH (bei 4 Portionen)

613 kcal, 19 g E, 28 g F, 70 g KH (bei 6 Portionen)