

## Poutine - Pommes frites mit Bratensauce



© Poutine - Rezepte mit Herz

🕒 45 min

👨‍🍳 leicht

👤 4-6 Personen

### Zutaten-Einkaufsliste

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