



Kanadische Poutine



Zutaten

- 3 große geschrubhte, backfähige Kartoffeln
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1.5 Teelöffel Salz insgesamt
- 1 Teelöffel Pfeffer insgesamt
- 6 Esslöffel ungesalzene Butter
- 30 gr Mehl
- 600 ml Rinderbrühe
- 2 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 3 Esslöffel Speisestärke
- 2 Esslöffel Wasser
- 335 gramm Henri Willig Bio-Trikot in kleine Stücke geschnitten

Zubereitungsmethode Poutine

Sind Sie bereit für eine kulinarische Reise nach Kanada mit unserem Poutine-Rezept? Dieser Klassiker ist für seine köstliche Kombination aus knusprigen Pommes frites, cremigem Käse und reichhaltiger Soße bekannt und ein wahrer Genuss. In unserem Rezept wird die Poutine durch die Zugabe von Henri Willig's Bio-Jersey-Käse auf ein neues Niveau gehoben. Egal, ob Sie die Pommes frites auf traditionelle Weise frittieren oder im Ofen backen, dieses Gericht wird Sie auf jeden Fall beeindrucken. Lassen Sie sich von den authentischen Aromen dieser kanadischen Leibespeise überraschen!

Vorbereitung

- 1: Die Kartoffeln in (Pommes frites) schneiden.
- 2: Entweder frittieren Sie die Kartoffeln oder Sie verwenden den Backofen. Frittieren: Die Pfanne auf 185°C erhitzen und die Pommes frites portionsweise 5 Minuten lang goldgelb frittieren, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Bei Verwendung eines Backofens: Den Backofen auf 230°C/450°F vorheizen. 2 Backbleche mit Pergamentpapier auslegen. Die Chips mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Alle Chips miteinander vermischen. Gleichmäßig auf die Backbleche verteilen, so dass sie sich nicht berühren. 25 Minuten lang backen, nach der Hälfte der Zeit wenden, bis sie goldbraun sind.
- 3: Für die Soße die Butter und das Mehl in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze verrühren. Verquirlen, bis die Mischung goldbraun ist.
- 4: Rinderbrühe, Worcestershire-Sauce sowie das restliche Salz und den Pfeffer hinzufügen. Zum Kochen bringen und dabei ständig rühren.
- 5: In einer kleinen Schüssel eine Maisstärkemischung herstellen, indem man das Wasser mit der Maisstärke vermischt. Diese Mischung zur Soße geben und rühren, bis sie eindickt. Vom Herd nehmen und abdecken, um die Soße warm zu halten.
- 6: Die frittierten Pommes frites in eine große Schüssel oder einen Servierteller geben, die kleinen Würfel des Bio-Jersey-Käses hinzufügen und die heiße Soße darüber gießen.
- 7: Zum Überziehen schwenken, sofort servieren.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihre eigene kanadische Poutine zuzubereiten?

Mit diesem köstlichen Poutine-Rezept können Sie die einzigartigen Aromen Kanadas in Ihrer eigenen Küche erleben. Die besten Zutaten, darunter unseren Bio-Jersey-Käse, finden Sie in unserem Webshop. Viel Spaß beim Kochen!