



Grillkäse mit Pommes und Salat

Zubereiten: ca. 45 Minuten



Für ca. 4 Portionen

Zutaten

- 2-3 Pck. Strahl Grillkäse (Classic, Mariniert)
- 1 kg grosse Kartoffeln (mehlig)
- Öl zum Frittieren
- Salz
- 1 Kopfsalat
- 3 EL Weißweinessig, 1 TL Senf, 1 Prise Zucker, 6 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm dicke, gleichmässige Stifte schneiden. Kalt abspülen, auf Haushaltspapier sehr gut trocken tupfen.
2. Vorfrittieren: Öl zum Frittieren in einen unbeschichteten Bratopf bis zur Hälfte füllen, auf 160 Grad erhitzen. Kartoffeln in 5-6 Portionen je ca. 3 Min. vorfrittieren, sie dürfen keine Farbe annehmen. Mit einer Schaumkelle die Pommes herausnehmen, auf einem mit Haushaltspapier belegten Gitter abtropfen, auskühlen.
3. Salat waschen und schneiden. Essig, Senf, Zucker und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer das Dressing abschmecken.
4. Frittieren: Öl auf 175 Grad erhitzen, vorfrittierte Pommes frites portionsweise je ca. 3 Min. knusprig und goldgelb backen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, auf dem mit frischem Haushaltspapier belegten Gitter abtropfen. Pommes anschliessend salzen. Parallel in einer weiteren Pfanne den Grillkäse bei mittlerer bis hoher Hitze 2-3 Minuten auf jeder Seite anbraten.

