

Born in the USA: Chili Cheese Fries aus dem Ofen

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Pommes frites

4 große Backkartoffeln (mehligkochend)
360 ml helles Bier
2 Esslöffel Rapsöl
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Knoblauchsatz

Für das Chili

200 g gemischtes Hackfleisch
2 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
400 g gestückelte Tomaten aus der Dose
1/2 rote Chilischote
250 ml Salsa
2 Teelöffel Chilipulver
2 Teelöffel Kreuzkümmel
400 g Kidneybohnen
Salz, Pfeffer

Restliches Topping

80 g Cheddar
3 Frühlingszwiebeln

Amerikaner liebevoll als „Chili Cheese Fries“ bezeichnen, ist eine ganz schöne Wucht: Erst eine Schicht goldige, knusprige Fritten. Dann ein Schwung feuriges Chili und schließlich das Ganze mit deftigem Käse überbacken. Monströs? Ja, monströs lecker.

- 1 -

Backkartoffeln putzen und in Stifte schneiden. In eine Schüssel geben und mit Bier übergießen. So viel Wasser dazugeben, bis die Pommes mit Flüssigkeit bedeckt sind, mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen.

- 2 -

Backofen auf 225 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Pommes frites abspülen und trocken tupfen. Mit Öl und Gewürzen vermengen und auf dem Backpapier verteilen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.

- 4 -

Für das Chili Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch ca. 2 Minuten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten braten.

- 5 -

Gestückelte Tomaten, Chili, Salsa und Bohnen untermengen. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Chili aufkochen, Hitze reduzieren und 15-20 auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Achtung! Heiß, fettig und schwer beladen. Was

Born in the USA: Chili Cheese Fries aus dem Ofen

- 6 -

Cheddar reiben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Chili auf Pommes verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Ofen auf Grillfunktion stellen und Fritten ca. 2-3 Minuten überbacken.

- 7 -

Vor dem Servieren mit Frühlingszwiebeln bestreuen.