

Kanadische Poutine: Pommes mit Käse und Bratensauce

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

700 g Steakhouse Pommes frites
5 Esslöffel Butter
30 g Mehl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
800 ml Rinderfond
100 ml Starkbier
2 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Aceto Balsamico
2 Teelöffel Worcestershire Sauce
1 l Frittieröl
180 g Mozzarella
3 Champignons
Salz, Pfeffer

Poutine wird „putin“ gesprochen, hat aber ansonsten keine Ähnlichkeit zum russischen Oberhaupt. Ganz im Gegenteil... Die Rede ist von knusprigen, dicken **Steakhouse Fritten**, **schmelzend mildem Käse** und einer großzügigen Kelle **Bratensauce** - ein **kanadisches Fast-Food-Gericht**. Und die Kanadier lieben ihre **Poutine**, denn die Kombination macht einfach süchtig!

Übrigens: Das Original wird mit sogenannten **cheddar**

curds gemacht – Käsestücken, die so richtig schön quietschen. Da der Quietschekäse hier allerdings relativ schwer zu bekommen ist, tut's auch **gestückelter Mozzarella**.

- 1 -

Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Schalotten und Knoblauch hinzufügen und ca. 2 Minuten anschwitzen. Champignons hinzufügen und ca. 2-3 Minuten anbraten. Auf einen Teller geben und beiseitestellen.

- 2 -

Restliche Butter in der Pfanne erhitzen und Mehl unter ständigem Rühren dazugeben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Champignons hinzufügen. Sauce mit Starkbier, Ketchup, Balsamico, Worcestershire Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Pommes frites nach Packungsanleitung goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Mozzarella in Würfel schneiden. Pommes auf Teller verteilen. Mit Mozzarella belegen. Sauce aufkochen lassen und Pommes mit heißer Sauce beträufeln.