Frittierteller mit Kalbsbries und Pommes frites



Alles frittiert

Am Silvesterabend habe ich es mir einfach gemacht.

Einfach einen Frittierteller zubereitet.

Mit zwei leckeren Zutaten.

Einmal Pommes frites, ganz einfach frittiert.

Dann Kalbsbries, das ich vorher einige Minuten blanchiere, dann zerschneide und würze. Und schließlich ebenfalls kurz frittiere.

Nichts besonders Aufregendes, aber einfach, schnell und lecker.

Frittierteller mit Kalbsbries und Pommes frites



1. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
7 Minuten
Gesamtzeit
17 Minuten



Zutaten

- 400 g Kalbsbries
- Fleischgewürz
- 2 Portionen Pommes frites
- Salz

Anleitung

1. Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Kalbsbries im nur noch siedenden Wasser 5–10 Minuten blanchieren.
2. Herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und zerteilen. Mit Fleischgewürz würzen.
3. Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.
4. Pommes frites darin vier Minuten frittieren.
5. Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und salzen.

6. Kalbsbries in der Friteuse drei Minuten frittieren.
7. Herausnehmen und auf die Pommes frites verteilen.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Kalbsbries,
Pommes frites
© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/01/frittierteller-mit-kalbsbries-und-pommes-frites/