



Poutine - mexikanisch - Streetfood aus Kanada

Zutaten für 4 Personen:

1 Bund Schnittlauch
 600 g Pommes frites, TK
 750 g Öl oder Fett, welches sich zum
 Frittieren eignet*
 Salz

Für die Sauce:

500 g Hackfleisch
 1 rote Paprika
 ca. 200 ml passierte Tomaten
 2 EL (ca. 30 g) **Taco-Gewürz**
 4 EL Kidneybohnen, a.d. Dose
 4 EL Mais, a.d. Dose
 1 EL Öl

Zubereitung:

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Die Paprika putzen und würfeln.

Ein EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hack darin krümelig braten. Dann passierte Tomaten und das Taco-Gewürz dazugeben und einmal aufkochen lassen. Nun die Kidneybohnen und den Mais dazugeben und kurz heiß werden lassen.

Öl oder Fett in einer Fritteuse oder in einem großen Topf auf 175 °C erhitzen und die Pommes frites für ca. 4 bis 6 Minuten knusprig frittieren. Wer möchte, kann die Pommes frites auch bei 200°C Umluft ca. 35 Min. im Ofen backen.

Die Pommes frites aus der Fritteuse oder dem Topf nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Nun die Pommes frites salzen, auf Schalen verteilen, die Sauce drüber geben und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Tipps:

*Gut geeignetes Frittierfett sind Palmöl & Palmfett, Kokosöl & Kokosfett sowie raffiniertes Olivenöl ohne den Zusatz „nativ“ oder „virgine“.

Wer möchte, kann noch schwarze Oliven, Jalapeños und Zwiebelringe auf die Sauce geben.