

Poutine



Zutaten für drei Personen:

Pommes frites (TK), etwa 1 1/2 Suppenteller voll

150-200 g geriebener Mozzarella

75 g geräucherter Schweinebauch

Bratensauce:

2 geh. EL Butter

2 geh. EL Mehl

400 ml Rinderbrühe (2 geh. TL Brühpulver)

50 ml Sahne

eine Prise Zucker

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 TL Worcestershiresauce

besondere Hilfsmittel:

Fritteuse und Frittieröl

1. Pommes frites nach Packungsanleitung frittieren.

2. Für die Bratensauce 2 geh. EL Butter in einer Sauteuse schmelzen. 2 geh. EL Mehl klumpenfrei einrühren. 400 ml Rinderbrühe Teil für Teil zugießen und verrühren. 50 ml Sahne zugeben. Mit einer Prise Zucker, mit Salz und Pfeffer sowie 2 TL Worcestershiresauce würzen.

3. Schweinebauch in Scheibchen schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Auf Küchentüchern entfetten.

4. Käse reiben, falls er nicht schon gerieben ist.

5. Zum Anrichten jeweils etwas Käse auf den Teller geben, etwas von der heißen Sauce angießen und eine Lage Pommes frites darauf geben. Dann wieder Käse darauf streuen und mit etwas Sauce nappieren. Gedreht nochmals eine Lage Pommes frites aufbringen, dann wieder Käse mit Sauce. Mit entfetteten Bauchspeck-Scheibchen garnieren.

Hinweise:

Poutine ist ein beliebtes kanadisches Fastfood Gericht mit den Grundzutaten Pommes frites oder frittierte Kartoffelspalten, Bratensauce und Käse. Es gibt aber viele Variationen.

Bei der Bratensauce nehmen wir statt Worcestershire oft Sojasauce zum Würzen.

Beim Käse nimmt man im Original Cheddar.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, kleine Gerichte, Fastfood, kanadisch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023