



## Kanadische Poutine



### Zutaten

- 3 große geschrubhte, backfähige Kartoffeln
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1,5 Teelöffel Salz insgesamt
- 1 Teelöffel Pfeffer insgesamt
- 6 Esslöffel ungesalzene Butter
- 30 gr Mehl
- 600 ml Rinderbrühe
- 2 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 3 Esslöffel Speisestärke
- 2 Esslöffel Wasser
- 335 Gramm Henri Willig Bio-Trikot in kleine Stücke geschnitten

### Vorbereitung

Zubereitung:

Schneiden Sie die Kartoffeln in (Pommes-)Chips. Entweder frittieren Sie die Kartoffeln oder Sie verwenden den Backofen. Frittieren: Die Pfanne auf 185°C erhitzen und die Pommes frites portionsweise 5 Minuten lang goldgelb frittieren, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Bei Verwendung eines Backofens: Den Backofen auf 230°C/450°F vorheizen. 2 Backbleche mit Pergamentpapier auslegen. Die Chips mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Alle Chips miteinander vermischen. Gleichmäßig auf die Backbleche verteilen, so dass sie sich nicht berühren. 25 Minuten lang backen, nach der Hälfte der Zeit wenden, bis sie goldbraun sind.

Für die Soße die Butter und das Mehl in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze verrühren. Verquirlen, bis die Mischung goldbraun ist. Die Rinderbrühe, die Worcestershire-Sauce sowie das restliche Salz und den Pfeffer hinzugeben. Zum Kochen bringen und dabei ständig rühren. In einer kleinen Schüssel eine Maisstärkemischung herstellen, indem das Wasser mit der Maisstärke vermischt wird. Diese Mischung in die Soße geben und rühren, bis sie eindickt. Vom Herd nehmen und die Soße zugedeckt warm halten.

Die frittierten Pommes frites in eine große Schüssel oder eine Servierplatte geben, die kleinen Würfel des Bio-Jersey-Käses hinzufügen und die heiße Soße darüber gießen. Umrühren und sofort servieren.