Airfryer-Rezept: Kanadische Poutine



Bis 15 Min. *Einfach*

Zubereitung

Pommes frittieren

1. Pommes nun mit etwas Öl vermischen und für 20 Minuten bei 180 °C in den Airfryer geben. Ab und zu reinschauen und die Pommes durchschütteln.

Für die Bratensoße

1. Schalotte und Knoblauchzehe schälen, klein hacken und mit etwas Butter in einem Topf anbraten. Nun mit der Rinderbrühe und der Worcestersauce aufgießen und aufkochen.
2. In einem weiteren Topf mit der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze machen. Dazu die Butter schmelzen und Schrittweise das Mehl hinzufügen. Dabei ständig rühren.
3. Jetzt die Sauce Schrittweise in die Mehlschwitze gießen und dabei ständig rühren, bis eine dicke Soße entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10-15 Minuten kochen lassen.

Toppings

1. In einer beschichteten Pfanne den Bacon kross Braten und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
2. Bei Mozzarella Kugel, diese in kleine Würfelchen/Streifen schneiden

Servieren

1. Last but not least. Pommes in einen tiefen Teller geben, Mozzarella über den Pommes verteilen und mit Bratensoße begießen. Das Ganze nun mit deinen Toppings garnieren. Bon Appétit!

Zutaten







Zutaten

- 400 g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben (Alternativ Mozzarella Kugeln klein schneiden)
- 1 KG Pommes aus dem Kühlregal
- Öl
- Salz

Für die Bratensoße

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 600 ml Rinderbrühe oder vegetarische Variante
- 2 TL Worcestersauce
- 30 g GOLDSTEIG Markenbutter
- 30 g Mehl
- Salz
- Pfeffer

Toppings, falls gewünscht

- 50 g Bacon Würfel
- 2 Frühlingszwiebel