



# Poutine

Zutaten für 2-3 Personen:  
 250g Uckerkaas Cheese Curds,  
 700g Kartoffeln (vorwiegend  
 festkochend), Öl, Salz und Pfeffer,  
 Schnittlauch, 0,4l dunkle Bratensoße  
 je nach Belieben auf Geflügel-, Kalbs-,  
 Rinder-, oder Gemüsefondbasis

Produzent: Bauernkäserei Wolters  
[www.uckerkaas.de](http://www.uckerkaas.de)



Die Poutine gehört zu Kanada wie Ahorn Sirup, Eishockey und der Biber. Ursprünglich aus Quebec, genießt die leckere Kombination aus Pommes frites, Bratensoße und Cheese Curds inzwischen ebenfalls in den anderen Provinzen des Landes den Status eines Nationalgerichts und wird auch in Europa immer populärer.

## Zubereitung:

### 1. Herstellung der Pommes

Cheese Curds mind. 1 Std. vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Kartoffeln waschen, schälen und in etwa gleichgroße Pommes-Stifte (Breite ca. 1 cm) schneiden. Wir empfehlen die Kartoffeln nicht zu schälen, das gibt den Pommes eine besonders schöne Farbe und sorgt für noch mehr Knusprigkeit.

*In der Fritteuse:* die Pommes 2x frittieren. Je nach Kartoffelsorte und der Dicke der Pommes ca. 6-8 Min. bei 150 Grad vor- und anschließend bei 175 Grad für 3-6 Min. fertig frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe erreicht haben. Durch den zweimaligen Frittier-Vorgang werden die Pommes außen knackig und bleiben innen weich. Nach dem ersten Frittieren sollten die Pommes auf Küchenpapier abgetropft werden.

*Alternativ im Backofen:* die Pommes-Streifen auf ein Backblech gelegt (Unterlage: Backpapier) und bei 180 Grad für

etwa 40-60 Min. gebacken. Die Pommes vorher mit Öl bestreichen und während des Backvorgangs mehrmals wenden, damit sie eine gleichmäßige Farbe erhalten. Anschließend die frischen Pommes salzen.

### 2. Während der Frittier- bzw. Backzeit

Die Bratensoße erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Kanada wird oft eine etwas dickflüssige Bratensoße auf Geflügelfondbasis verwandt. Es lassen sich aber nach Geschmack andere Varianten verwenden.

### 3. Servieren

Pro Portion über die frisch frittierten Pommes die Uckerkaas Cheese Curds auf vorgewärmte Teller verteilen. Anschließend gleichmäßig die heiße Bratensoße darüber gießen und mit etwas Schnittlauch dekorieren. Die Cheese Curds werden trotz der Hitze der Soße nicht ganz schmelzen, sondern behalten ihre Textur und quietschen herrlich beim draufbeißen. Bon appétit! Genießen Sie ein Stück Kanada!

