

## Puffer französischer Art

Diese Puffer werden auch "Paillasson" oder "Pommes Paillasson" genannt.

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- eventuell etwas Kümmel und/oder Muskat
- 1-2 TL Speisestärke
- Öl zum Backen (Erdnussöl, Butterschmalz oder eine Mischung aus Öl und Butter)



### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und auf einem Juliennehobel in feine Streifen hobeln.
- Mit Speisestärke vermischen, salzen und pfeffern (optional nun auch mit Muskat und Kümmel).
- Jeweils eine etwa handvolle Portion in das heiße Öl geben und auf beiden Seiten golden backen. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen.

**Beilage:** In feine Scheiben geschnittene Sülze oder eingelegte Zunge und dazu eine würzige Vinaigrette aus Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer und etwas fein geschnittene Petersilie darüberstreuen.