



Poutine

Zutaten: (2 Portionen)

- 8-10 große Kartoffeln
- 1 Packung Bratensoße
- 300 g Cheddar
- 500 g Pulled Pork/ Gegerartes Schweinefleisch (Alternative: gebratenes Hähnchenfleisch)
- 1 Zwiebel
- Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Grundrezept (ca. 30min):

1. Schält die Kartoffeln und schneidet sie in Stifte. Verteilt die Kartoffel-Stifte auf dem Backblech, streut Salz drüber und verteilt etwas Olivenöl auf den Stiften und schiebt sie in den Ofen. Backt die Stifte bei etwa 180 Grad.
2. Gewürfelte Zwiebeln in Öl leicht anbraten
3. Zupft das Fleisch fasrig
4. Rührt die Bratensoße an und schmeckt mit Pfeffer und Salz ab.