McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

LOADED FRIES INSPIRATIONEN

BEGEISTERE
deine Gäste mit
INNOVATIVEN GERICHTEN

Unser Tipp für eine erfolgreiche Speisekarte:

Klassische Rezepturen neu gedacht – als Loaded Fries!

Dank einfacher Zubereitung und aufregender Geschmacksvielfalt werden diese kreativen Pommes-Kreationen dein Team und deine Gäste gleichermaßen begeistern.

Entdecke unsere 10 Rezeptideen, die deine Karte bereichern – von herzhaft bis süß.

Lass dich inspirieren und bring Abwechslung auf den Teller!

La Dolce Vita

Vitello Tonnato trifft auf Fry'n Dip

ZUTATEN

- 800 g Kalbssemerolle
- Rosmarin, Thymian
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Für die Thunfischsauce
- 200 g Thunfisch in Öl, abgetropft
- 3 Sardellenfilets
- 2 El Kapern
- 150 ml Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 3-4 El Mayonnaise

Für die frittierten Kapernäpfel
- 50 g Kapernäpfel
- Mehl
- Öl zum Frittieren

Für die Fry'n Dip Pommes:
- 800 g McCain Fry'n Dip Pommes
  Art-Nr.: 400005

ZUBEREITUNG:

1. Kalbfleisch garen:
Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten. Auf ein Backblech mit Rosmarin und Thymian legen und bei 80 °C im Ofen bis zur Kerntemperatur von 60 °C garen.

2. Thunfischsauce zubereiten:
Thunfisch, Sardellen, Kapern, Olivenöl, Zitronensaft und Mayonnaise im Mixer pürieren, abschmecken.

3. Kapernäpfel frittieren:
Kapernäpfel abtropfen, in Mehl wenden und in heißem Öl frittieren, bis sie knusprig sind.

4. Pommes zubereiten:
Die Fry'n Dip nach Packungsanleitung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

5. Anrichten:
Kalbfleisch in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Fry'n Dip auf einer Servierplatte anrichten. Thunfischsauce über das Fleisch geben und mit frittierten Kapernäpfeln bestreuen.

Schweinebraten neu interpretiert als Pulled Pork auf Crispers

ZUBEREITUNG:

1. Crispers zubereiten:
Die Crispers nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

2. Pulled Pork vorbereiten:
Das Pulled Pork nach Anleitung erhitzen.

3. Coleslaw anmachen:
Weißkohl, Möhren und Zwiebeln in einer großen Schüssel mischen. Weißweinessig, Zucker und Mayonnaise hinzufügen und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen.

4. Cranberry-Mayonnaise zubereiten:
Mayonnaise, Cranberry-Konfitüre und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Anrichten:
Die fertigen Crispers auf einer Servierplatte oder in einzelnen Schüsseln anrichten, das Pulled Pork darübergeben. Einen Teil des Coleslaw auf den Crispers, den Rest separat als Beilage anrichten. Die Cranberry-Mayonnaise über das Pulled Pork tupfen und separat als Dip servieren.

ZUTATEN

Für die Pommes
- *800 g McCain Crispers Art-Nr.: 1000010545*

Für das Pulled Pork
- *550 g fertiges Pulled Pork bspw. von Danish Crown Professional / Tulip*

Für den Coleslaw
- *200 g Weißkohl, fein gehobelt*
- *100 g Möhren, geraspelt*
- *1 kleine Zwiebel, fein gehackt*
- *2 EL Weißweinessig*
- *2 EL Zucker*
- *3 EL Mayonnaise*
- *Salz und Pfeffer nach Geschmack*

Für die Cranberry-Mayonnaise
- *150 ml Mayonnaise*
- *50 ml Cranberry-Konfitüre mit Stückchen*
- *1 TL Zitronensaft*
- *Salz und Pfeffer nach Geschmack*

Pretty in Pink

French
Connection

Coq au Vin dated Potato Pops

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen vorbereiten:
Die Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem großen Schmortopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Hähnchenstücke portionsweise darin anbraten, bis sie goldbraun sind. Dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

2. Speck und Gemüse anbraten:
Im selben Topf den Speck anbraten, bis er knusprig ist. Dann die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und glasig anbraten. Die Karotten und Champignons dazugeben und weitere 5 Minuten anbraten.

3. Tomatenmark und Flüssigkeiten hinzufügen:
Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Dann den alkoholfreien Rotwein oder Traubensaft und die Hühnerbrühe hinzufügen. Gut umrühren und aufkochen lassen.

4. Hähnchen und Gewürze hinzufügen:
Die angebratenen Hähnchenstücke zurück in den Topf geben. Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen. Die Hitze reduzieren und das Ganze zugedeckt etwa 45 Minuten bis 1 Stunde köcheln lassen, bis das Hähnchen zart ist.

5. Sauce andicken:
In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen und das Mehl einrühren. Die Mehlschwitze zur Hähnchenmischung geben und gut umrühren, um die Sauce anzudicken. Weitere 10 Minuten köcheln lassen und alles zusammen warmstellen.

6. Potato Pops zubereiten:
Die Potato Pops nach Packungsanleitung in einer Fritteuse zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

7. Anrichten:
Das Coq au Vin abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Zusammen mit den Potato Pops anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

ZUTATEN

- *1,5 kg Hähnchenstücke (Keulen, Schenkel oder eine Mischung)*
- *Salz und Pfeffer nach Geschmack*
- *2 EL Olivenöl*
- *1 große Zwiebel, grob gehackt*
- *2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *2 Karotten, in Scheiben geschnitten*
- *200 g Champignons, in Viertel geschnitten*
- *2 EL Tomatenmark*
- *500 ml alkoholfreier Rotwein oder Traubensaft*
- *500 ml Hühnerbrühe*
- *2 TL getrockneter Thymian*
- *2 Lorbeerblätter*
- *2 EL Mehl*
- *2 EL Butter*
- *Kräuter zur Dekoration*

Für die Potato Pops
- *600 g McCain Potato Pops Art-Nr.: 1000012409*

Caesar tauscht Salat gegen Crunchy Petals

ZUBEREITUNG:

1. Crunchy Petals zubereiten:
Die Crunchy Petals nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

2. Pulled Turkey vorbereiten:
Das Pulled Turkey gemäß den Anweisungen auf der Verpackung erwärmen.

3. Caesar-Mayonnaise zubereiten:
In einer mittelgroßen Schüssel Mayonnaise, Dijon-Senf, Worcestershiresauce, Zitronensaft und geriebenen Parmesan vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Anrichten:
Den Römersalat und den Parmesan in einer großen Salatschüssel mischen. Die Crunchy Petals auf den Salat geben, das Pulled Turkey darauf verteilen. Die Caesar-Mayonnaise darüber geben, vorsichtig vermengen und zum Schluss mit Parmesan bestreuen.

ZUTATEN

Für die Crunchy Petals
- *800 g McCain Crunchy Petals Art-Nr.: 1000009195*

Für den Caesar Salat
- *1 Kopf Römersalat, gewaschen und grob zerrissen*
- *50 g Parmesan, frisch gehobelt*

Für das Pulled Turkey
- *400 g fertiges Pulled Turkey bspw. von Danish Crown Professional / Tulip*

Für die Caesar-Mayonnaise
- *200 ml Mayonnaise*
- *1 EL Dijon-Senf*
- *1 EL Worcestershiresauce*
- *1 TL Zitronensaft*
- *30 g frisch geriebener Parmesan*
- *Salz und Pfeffer nach Geschmack*

Caesar's raffinierte Petals

Hummus Heaven Fries

Wenn Köttbullar orientalisch auf SureCrisp Home Style Fries trifft

ZUTATEN

Für die Bällchen
- *400 g Hackfleisch (Rind)*
- *1 Dose (ca. 400 g) Kichererbsen, abgetropft und abgespült*
- *1 kleine Zwiebel, fein gehackt*
- *2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *1 Ei*
- *100 g Paniermehl*
- *2 EL frische Petersilie, gehackt*
- *1 TL Kreuzkümmel*
- *1 Teelöffel Paprikapulver*
- *1/2 TL gemahlener Koriander*
- *Salz und Pfeffer nach Geschmack*
- *Olivenöl zum Braten*
- *200 g Maronen gegart (frisch oder TK)*

Für die Pommes
- *600 g Surecrisp Home Style Skin On Fries*
  Art-Nr.: 1000009633

Für den Hummus
- *200 g Hummus*
- *100 g Mayonnaise*
- *Optional: Zitronensaft, Knoblauchpulver, Paprikapulver*

ZUBEREITUNG:

1. Hackbällchen vorbereiten:
Die Kichererbsen in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Hackfleisch, gehackte Zwiebel, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Petersilie und die Gewürze zu den Kichererbsen geben. Alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Etwa walnussgroße Bällchen aus der Masse formen.

2. Braten:
Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Bällchen portionsweise hineingeben und rundherum ca. 8-10 Minuten goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden. Dann warmstellen.

3. Hummus-Mayonnaise mischen:
In einer mittelgroßen Schüssel den Hummus und die Mayonnaise miteinander vermengen. Nach Geschmack mit Zitronensaft und Gewürzen verfeinern, dann in eine Spritzflasche abfüllen.

4. Maronen rösten:
Die Maronen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

5. Anrichten:
Die Pommes zusammen mit den Bällchen, den gerösteten Maronen und der Hummus-Mayonnaise anrichten, mit frischen Kräutern bestreuen.

Ente à l'Orange hat ein Rendezvous mit Sweet Potato Fries

ZUTATEN

Für die Orangensauce
- *500 ml Orangensaft*
- *500 ml Entenfond oder Kalbsfond*
- *100 g kalte Butter, in Würfel geschnitten*
- *Salz und Pfeffer*

Für die Ente
- *4 Stück vorgegarte Entenbrust*
- *Salz und Pfeffer*
- *Öl zum Frittieren*

Für die Süßkartoffel-Pommes
- *800 g McCain Sweet Potato Fries Art-Nr.: 1000006736*

ZUBEREITUNG:

1. Orangensauce zubereiten:
Orangensaft in einem Topf zum Kochen bringen und auf etwa die Hälfte reduzieren. Enten- oder Kalbsfond hinzufügen und weiter reduzieren, bis die Sauce leicht eindickt. Hitze reduzieren und kalte Butterwürfel unter ständigem Rühren einarbeiten, bis die Sauce glatt und glänzend wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce beiseitestellen und warmhalten.

2. Ente frittieren:
Öl in einer Fritteuse oder einem tiefen Topf auf 175 °C erhitzen. Die vorgegarte Ente ins heiße Öl geben und frittieren, bis die Haut knusprig und goldbraun ist, etwa 4-6 Minuten. Die Ente aus der Fritteuse nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

3. Ente in Tranchen schneiden:
Sobald die Ente handhabbar ist, quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden.

4. Süßkartoffel-Pommes zubereiten:
Die Sweet Poatato Fries nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

5. Anrichten:
Die Süßkartoffel-Pommes auf Tellern anrichten. Die tranchierte Ente dazwischen platzieren. Die warme Orangensauce über die Ententranchen gießen oder separat dazu reichen.

Lucky Duck

MAXimum Chili Cheese

Chili con Carne und Cheddar umarmen SureCrisp MAX Pommes

ZUBEREITUNG:

1. Pommes zubereiten:
Die SureCrisp MAX Pommes nach Packungsanleitung zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

2. Käsesauce erwärmen:
Die Cheddar-Käsesauce in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, bis sie heiß und flüssig ist.

3. Anrichten:
Die Pommes auf Tellern anrichten und die Käsesauce darüber geben. Mit den Jalapeños und Lauchzwiebeln garnieren und mit Röstzwiebeln und Kräutern bestreuen.

ZUTATEN

- *300 ml Cheddar-Käsesauce (Fertigprodukt)*
- *150 g Rote Jalapeño, eingelegt*
- *1 Bund Lauchzwiebeln (hauchdünn geschnitten)*
- *Röstzwiebeln*
- *Frische Kräuter (z. B. Basilikum, Koriander, Petersilie)*

Für die Pommes
- *800 g McCain SureCrisp MAX Pommes*
  Art-Nr.: 1000011406

Apfel-Zimt-Kompott verzaubert Potato Pops

ZUBEREITUNG:

1. Apfel-Zimt-Kompott vorbereiten:
In einem mittleren Topf die Äpfel, Zucker, Wasser und Zitronensaft zum Kochen bringen. Zimt hinzufügen und die Hitze reduzieren. Das Kompott unter gelegentlichem Rühren etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und die Masse eingedickt ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Kompott kann warm oder kalt serviert werden.

2. Potato Pops zubereiten:
Die Potato Pops nach Packungsanleitung in einer Fritteuse zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

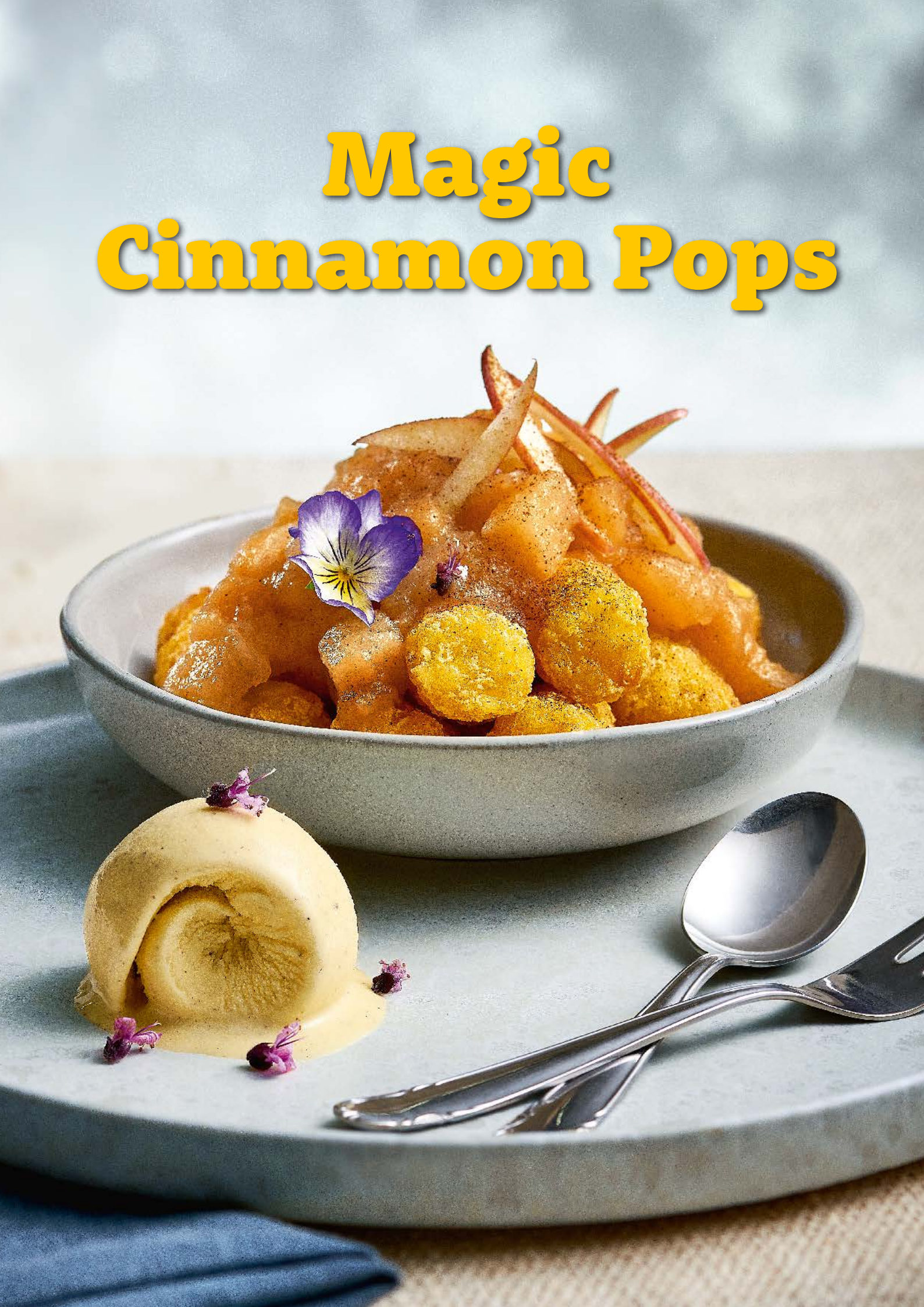
3. Anrichten:
Die frittierten Potato Pops auf einem Teller zusammen mit dem Apfel-Zimt-Kompott anrichten.
Tipp: Schmeckt traumhaft zu Vanilleeis.

ZUTATEN

Für die Potato Pops
- *500 g McCain Potato Pops Art-Nr.: 1000012409*

Für das Apfel-Zimt-Kompott
- *4 mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt*
- *50 g Zucker*
- *120 ml Wasser*
- *1/2 TL Zimt*
- *Saft von 1/2 Zitrone*

Magic Cinnamon Pops



Sweet Rendezvous

Lütticher Waffeln mit Vanilleeis und Spekulatius-Streuseln

ZUTATEN

Für die Waffeln
- *4 Stück McCain Lütticher Waffeln Art-Nr.: 1000011860*
- *200 g Vanilleeis*

Für die Streusel
- *200 g Spekulatiuskekse*
- *100 g Mehl*
- *100 g brauner Zucker*
- *100 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten*
- *1/2 TL Zimt*

ZUBEREITUNG:

1. Spekulatiuskekse vorbereiten:
Die Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder den Händen zerbröseln. Ziel ist es, grobe Krümel zu erhalten, nicht zu fein.

2. Streusel vorbereiten:
In einer mittelgroßen Schüssel die zerbröselten Spekulatiuskekse mit Mehl, braunem Zucker und Zimt vermischen. Die kalten Butterwürfel zu der Keksmischung geben. Mit den Fingerspitzen die Butter in die trockenen Zutaten einarbeiten, bis die Mischung grobkrümelig wird.

3. Backen:
Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten backen, bis sie golden und knusprig sind, währenddessen einmal umrühren. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

4. Anrichten:
Die zubereiteten Waffeln (evtl. erwärmt) auf Teller legen.
Die Waffeln zusammen mit dem Vanilleeis anrichten und mit den Spekulatius-Streuseln bestreuen.

Lütticher Waffeln mit heißen Kirschen

ZUBEREITUNG:

1. Waffeln auftauen:
Die Waffeln nach Packungsanleitung zubereiten und beiseite stellen.

2. Heiße Kirschen zubereiten:
In einem Topf Wasser oder Kirschsaft mit Zucker zum Kochen bringen. Die Kirschen hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und zu den kochenden Kirschen geben, um die Sauce zu binden und zu verdicken. Ständig rühren, um Klumpenbildung zu vermeiden. Vanille-extrakt oder Vanillezucker einrühren. Die Mischung noch ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Sauce schön dick und die Kirschen gut durchwärmt sind.

3. Anrichten:
Die zubereiteten Waffeln (evtl. erwärmt) auf Teller legen. Die heißen Kirschen gleichmäßig über die Waffeln verteilen und servieren.

ZUTATEN

Für die Waffeln
- *4 Stück McCain Lütticher Waffeln Art-Nr.: 1000011860*

Für die heißen Kirschen
- *500 g Kirschen, frisch und entsteint oder tiefgekühlt*
- *50 g Zucker*
- *200 ml Wasser oder Kirschsaft*
- *1 EL Speisestärke*
- *1 TL Vanilleextrakt oder ein Päckchen Vanillezucker*
- *Optional: Ein Schuss Kirschwasser oder Amaretto*

Love is in the Air

FOODSERVICE SOLUTIONS

Art-Nr.: F0257 - Stand August 2026