

Hier und heute



Selbstgemachte Pommes aus dem Backofen

Pommes sind goldgelb, knusprig und sehr beliebt als Snack. Lars Middendorf zeigt, wie sie auch zu Hause mit wenigen Handgriffen und ganz ohne Frittieren gelingen. Dazu gib es ein schnelles, selbstgemachtes Pommesgewürz.

Rezept

Selbstgemachte Pommes aus dem Backofen

von Lars Middendorf, für vier Portionen

Zutaten

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 EL hellen Essig
- circa 5 EL Sonnenblumenöl
- 3 TL Meersalz, fein
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 3 TL Paprikapulver, edelsüß
- ½ TL schwarzen, gemahlene Pfeffer
- ½ TL Kurkuma

Zubereitung

Zuerst die Pommes mit einem großen Messer oder Gemüseschneider möglichst gleichmäßig in die gewünschte Dicke schneiden.

Dann den Essig in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und die Kartoffelstifte circa vier Minuten lang kochen.

Die Kartoffelstifte dann aus dem Wasser holen und auf ein Küchentuch legen.

Mit einem zweiten Tuch gut abtrocknen, dann auf ein Backblech geben und das Öl darüber gießen.

Alles gut vermischen, sodass die Kartoffeln von allen Seiten mit dem Öl benetzt sind, dann die rohen Pommes in einer Lage auf dem Blech verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Umluft backen, bis sie goldbraun sind (circa 40 Minuten).

Währenddessen alle Gewürze in einem Schraubdeckelglas abwiegen und gut schütteln, bis alles vermengt ist. Fertig ist das Pommesgewürz. Am besten gleich auf Vorrat mischen und gut verschlossen aufbewahren.

Sind die Pommes gut gegart und knusprig, aus dem Ofen holen und in eine Schüssel geben. Dann mit dem Pommesgewürz bestreuen und gut durchmengen.

Heiß servieren und genießen. Guten Appetit!