

Pommes-Gewürze mit dem Thermomix selbstgemacht



🕒
10 Min.

👨‍🍳
leicht

🍽️
ca. 10 Portionen

Lecker gewürzt schmecken die Pommes gleich doppelt so gut!

Mit unseren Gewürzmischung kommt Abwechslung auf die Pommes. Für diese 3 leckeren Gewürz-Ideen liefern wir euch gleich das [Rezept für selbstgemachte Pommes](#) mit.

Außerdem findet ihr bei uns auch [3 leckere Dips für Pommes](#)

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Kräutersalz mit Parmesan	
<input type="checkbox"/>	1 Zweig/e	Rosmarin
<input type="checkbox"/>	30 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	3 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>	3 TL	Thymian
<input type="checkbox"/>	3 TL	Majoran
<input type="checkbox"/>	3 TL	Bohnenkraut
<input type="checkbox"/>	3 TL	Knoblauchgranulat
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrocknete Chiliflocken
<input type="checkbox"/>	2 TL	Meersalzflocken
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	Klassisches Pommes-Salz	
<input type="checkbox"/>	3 TL	schwarze Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>	3 TL	gelbe Senfkörner
<input type="checkbox"/>	20 g	Paprikapulver
<input type="checkbox"/>	60 g	Meersalz
<input type="checkbox"/>	6 TL	gefriergetrocknete Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	3 TL	gefriergetrockneter Knoblauch
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	Tex-Mex-Gewürzsalz	
<input type="checkbox"/>	20 g	Paprikapulver rosenscharf
<input type="checkbox"/>	20 g	Paprikapulver edelsüß
<input type="checkbox"/>	20 g	Paprikapulver geräuchert
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	10 g	Chiliflocken
<input type="checkbox"/>	4 TL	getrocknetes Oregano
<input type="checkbox"/>	60 g	Meersalz
<input type="checkbox"/>	3 TL	schwarze Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>	3 TL	Kreuzkümmelsamen
<input type="checkbox"/>	3 TL	Korandersamen

Zubereitung

Kräutersalz mit Parmesan

1. Rosmarin waschen, gut trocken schütteln, Blättchen abzupfen und zusammen mit Parmesan in groben Stücken in den Mixtopf geben. **6 Sek./Stufe 8** fein zerkleinern. Übrige Zutaten zufügen und **20 Sek./Stufe 4** vermischen.
2. In ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich etwa 14 Tage.

Für ein Grundrezept Pommes **ca. 2 TL** Kräutersalz verwenden.

Klassisches Pommes-Salz

1. Thermomix® auf **50 Sek./Stufe 8** einstellen, Pfeffer- und Senfkörner auf das laufende Messer fallen lassen und mahlen.
2. Übrige Zutaten hinzufügen und **20 Sek./Stufe 4** mischen. In ein Schraubglas abfüllen.

Für 1 Grundrezept Pommes **ca. 2 TL** Pommessalz verwenden. Damit es sich gut verteilt, Pommes und Salz in 2 Portionen in eine Schüssel geben, abdecken und kräftig schütteln.

Tex-Mex-Gewürzsalz

1. Paprikapulver, Zucker, Chiliflocken, Oregano und Meersalz in den Mixtopf geben. Thermomix® auf **50 Sek./Stufe 8** einstellen, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander auf das laufende Messer fallen lassen und alles mahlen.
2. Gewürzsalz in ein Schraubglas füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel aufbewahrt hält es sich ca. 3 Monate, ohne an Geschmack zu verlieren.

Für 1 Grundrezept Pommes **ca. 2 TL** Tex-Mex-Gewürzsalz verwenden.