

Pommes einfach selbst gemacht



© Rezepte mit Herz - Pommes selbstgemacht



25 Min. + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Außen knusprig, innen locker - so schmecken Pommes am besten. Wie man das auch zu Hause hinkriegt, erklären wir euch hier. Außerdem haben wir für euch die aufregendsten Gewürze, leckersten Saucen / Dips und zwei kreative Toppings. Wie wäre es einmal mit Pommes mit Chili-Con-Carne-Sauce oder Pulled-Chicken-Poutine?

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	800 g	mehligkochende Kartoffeln (ideal ist z.B. Bintje)
<input type="checkbox"/>		Öl zum frittieren oder beträufeln
<input type="checkbox"/>		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Grundrezept:

1. Kartoffeln schälen, nach Belieben in Stifte, Spalten oder dünne Spiralen schneiden und **ca. 30 Min.** in einen Topf mit Wasser legen. Dann abgießen und die Kartoffeln gut trocken tupfen.
2. Öl in einem Topf auf 160 °C erhitzen. Kartoffeln darin portionsweise (sonst kühlt das Öl zu schnell ab!) in **5-7 Min.** hellgelb frittieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.
3. Dann das Öl auf ca. 180 °C erhitzen. Nun die Kartoffeln erneut portionsweise **3-7 Min.** knusprig braun frittieren (je nach Dicke). Herausnehmen, gut abtropfen lassen und würzen. Noch heiß servieren.

ZUBEREITUNG IM BACKOFEN

1. Kartoffeln wie im Grundrezept bei Schritt 1 beschrieben vorbereiten.
2. Dann mit 1-2 EL Öl, Salz und/oder nach Belieben Gewürzen in einer Schüssel gut vermischen.
3. Backofen samt Blech auf 220 °C (200 °C Umluft) vorheizen. Backblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen (Achtung, sehr heiß!), mit Backpapier auslegen und Pommes so darauf verteilen, dass sie nicht übereinanderliegen. Im heißen Ofen je nach Dicke ca. 25-35 Min. goldbraun und knusprig garen. Nach 15 Min. einmal wenden. Heiß servieren.

ZUBEREITUNG MIT DEM AIRFRYER®

1. Kartoffeln wie im Grundrezept bei Schritt 1 beschrieben vorbereiten.
2. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit 1 EL Öl beträufeln. Schüssel zudecken und gut schütteln, damit sich das Öl gleichmäßig verteilt, in den Airfryer® geben und bei 140 °C ca. 20 Min. vorbacken.
3. Kartoffeln abkühlen lassen, dann erneut 5-10 Min. (je nach Dicke) bei 180 °C knusprig braten. Zwischendurch den Airfryer®-Behälter immer mal wieder rütteln, damit sich die Pommes gut verteilen. Pommes würzen und noch heiß servieren.

LECKERE IDEEN FÜR POMMES

3 x **Pommes - Gewürze**

3 x **Pommes Dips&Saucen**

2 x Pommes Toppings- **Chili Con Carne** und **Pulled-Chicken Poutine (Sauce mit Käse)**