

Pommes selber machen im Ofen – so werden sie knusprig ganz ohne Fritteuse!

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Ofenpommes

10 Festkochende Kartoffeln (große Kaliber)
1 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Rapsöl

Für die Gewürzmischung

2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Cayennepfeffer
1/2 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
Msp. Zimt
1 Msp. Nelkenpulver

Für die Mayonnaise

Zum Rezept

Pommes sind so ein **Fast-Food-Klassiker**, der immer mal wieder seinen Weg in meinen Mund findet. Weil Pommes aber auch einfach gut sind – der beste Beweis dafür, dass es manchmal wirklich nicht viele Zutaten braucht. Am liebsten zusammen mit einer perfekt cremigen Mayonnaise. Aber so richtig gute Pommes – außen knusprig und innen schön soft – die gibt es gar nicht mal so oft. Besonders nicht, wenn sie **Ofenpommes** heißen!

Keine Sorge, knusprige **Pommes selber machen im Ofen** gelingt dir mit meinen **5 Tipps** aber garantiert! Und weil ich grad in Gönnerlaune bin, verrate ich dir auch noch meine top secret **Gewürzmischung**. Also schau rein:

<https://www.youtube.com/watch?v=3azMLWuGGNY>

5 Tricks für goldbraune & knusprige Ofenpommes

- 1. Festkochende Kartoffeln:** Sie enthalten weniger Stärke und werden daher auch weniger matschig. Ja, du hast recht, die Belgier sehen das anders – aber hast du schon mal belgische Ofenpommes gegessen?
- 2. Kartoffelstifte gründlich waschen:** Nachdem du gleichgroße Stifte geschnitten hast, solltest du deine Kartoffeln gründlich unter **fließendem Wasser** waschen. Und zwar so lange, bis das Wasser klar ist. Das ist dein Indiz – die oberflächige Stärkeschicht bist du erst mal los.
- 3. Backpulver-Trick:** Bevor deine Pommes in den Ofen wandern, vermenge sie mit der Zauberzutat Backpulver und übergieße sie mit heißem Wasser. Durch Natriumhydrogencarbonat wird die Oberfläche der Kartoffeln porös – so tritt noch einmal mehr Stärke aus den Kartoffeln und gleichzeitig verhindert die enthaltene Säure eine frühzeitige Oxidation der Kartoffelstifte.
- 4. Pommes gut trocken reiben:** Am besten schlägst du deine goldenen Stifte nach dem Backpulver-Bad in Küchenpapier oder saubere Küchentücher ein. Einmal gründlich trocken reiben, das entfernt letzte Stärkerückstände und das Backen kann starten!

Pommes selber machen im Ofen – so werden sie knusprig ganz ohne Fritteuse!

5. **Pommes auf dem Backrost garen:** Sorgfältig drapiert – ohne sich zu berühren – können deine Pommes gleichmäßig knusprig goldbraun werden.

Und ganz wichtig: Pommes erst **nach dem Backen salzen**, das Salz entzieht den Kartoffeln nämlich schon vor dem Garen Wasser, welches sich dann auf der Oberfläche absetzt und die schön knusprige Hülle verhindert.

- 1 -

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen. Alle 4 Seiten jeweils dünn abschneiden, damit die Kartoffel beim Schneiden einen guten Stand hat. Kartoffel erst längs in 3 "Hälften" und dann in gleichgroße Stifte schneiden.

- 2 -

Kartoffelstifte unter fließendem Wasser abwaschen und mit Backpulver in einer Schüssel vermengen und mit heißem Wasser übergießen, bis sie ganz bedeckt sind. Nach 15 Minuten Einwirkzeit Wasser abschütten und Kartoffelstifte auf Küchenpapier oder im Küchentuch gut trockenreiben.

- 3 -

Kartoffeln mit Rapsöl vermengen und einzeln auf ein Rost legen, damit Pommes gleichmäßig bräunen und kross werden können. Ca. 25 Minuten im Ofen garen, zwischendurch 1-2 Mal Ofen öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen.

- 4 -

Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einer Schale vermischen.

- 5 -

Knusprige Pommes in eine Schüssel umfüllen, Gewürzmischung hinzugeben und durchschütteln. So sind deine Ofenpommes gleichmäßig gewürzt.

- 6 -

Mayonnaise nach Rezept zubereiten und zu den knusprigen Ofenpommes servieren.