



MEIN GENUSS



Pommes Gewürz selber machen



It's a match!

Unser Curry Pulver Typ Java verleiht diesem Rezept eine fruchtig-würzige Note!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Das Steinsalz in einer Mühle fein mahlen oder in einen Mörser geben und mit einem Stößel zerkleinern.
- 2 Alle restlichen Gewürze mit dem zerkleinerten Salz vermengen und in ein luftdichtes Glas füllen.
- 3 Bereite deine Pommes in der Fritteuse oder im Backofen zu und würze sie mit deiner selbstgemachten Pommes Gewürzmischung!

Zutaten

Für 1 kleines Vorratsglas:

- 4 EL Steinsalz grob
- 1 TL Knoblauch Pulver
- 1 TL Smoked Paprika Pulver
- 1 TL Paprika Pulver edelsüß
- 2 TL Garam Masala
- 0,5 TL Curry Pulver Typ Java
- 0,5 TL Cayenne Pfeffer
- 0,5 TL Tellicherry Pfeffer
- 1 Prise Chili Salz (optional)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.10.2026.