



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 21.08.2026.