

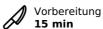


Pommes Gewürz selber machen



It's a match!

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







Zubereitung **20 min**

Zubereitung

- Das Steinsalz in einer Mühle fein mahlen oder in einen Mörser geben und mit einem Stößel zerkleinern.
- Alle restlichen Gewürze mit dem zerkleinerten Salz vermengen und in ein luftdichtes Glas füllen.
- 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 19.05.2026.