



## 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 22.11.2026.