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 19.05.2027.