Ofen-Pommes Frites

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1,5	kg	Kartoffeln, (vorwiegend) festkochend
1	TL	Backpulver
2	EL	Speiseöl, raffiniert
		Salz, Magic Dust

Portionen: 4

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Kartoffelstärke im Wasserbad abspülen. Stifte mit kochendem Wasser überbrühen, Backpulver hinzugeben und 15 Minuten im heißen Wasser belassen, danach Wasser abgießen und Stifte abtrocknen.

Stifte in Öl wenden und auf einem Backblech verteilen. Bei 200°C Umluft für ca. 35 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden. Aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Magic Dust würzen.

Klassiker, vegan, Ofen, Kartoffeln

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:ofen-pommes_frites?rev=1696443748

Last update: **2023/10/04 20:22**