

Pommes selber machen im Ofen

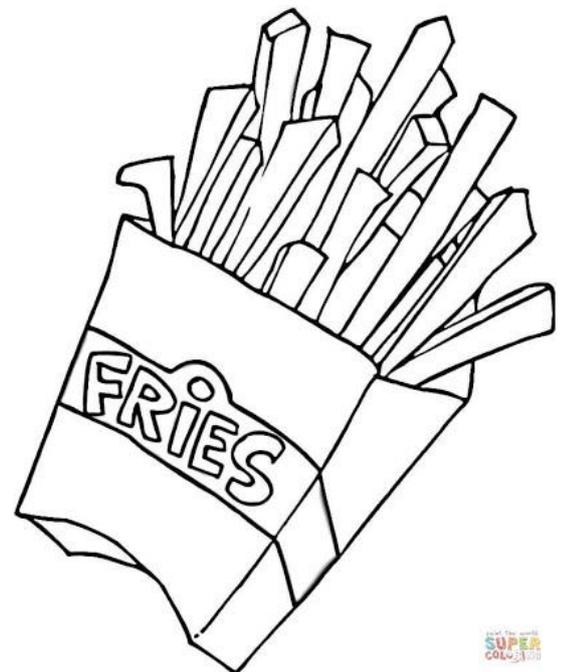
Auch im Backofen lassen sich knusprige Pommes Frites kinderleicht selber machen. Wenn du ein paar Dinge beachtest wirst du am Ende leckere, knusprige Pommes aus dem Ofen zaubern. Bitte nimm dazu vorwiegend festkochende Kartoffeln!

Schritt 1: Kartoffeln zu Pommes schneiden

Im ersten Schritt schneidest du die geschälte Kartoffel in gleichmäßige 0,5 - 1 cm breite Stifte.

Schritt 2: Die Pommes wässern

Bevor die Pommes in den Backofen kommen, musst du sie mehrmals in kaltem Wasser waschen. So wird die Stärke aus der Kartoffel gewaschen. Das wiederholst du 2-3 mal, bis das Wasser beim Waschen klar bleibt. Anschließend trocknest du die Pommes auf einem Handtuch gründlich ab.



Schritt 3: Pommes mit Öl vermengen

Damit die Pommes Frites im Ofen schön knusprig werden, empfiehlt es sich die Pommes in einer Schüssel mit einem Schuss Öl zu benetzen. Beim Auslegen auf das Backblech solltest du unbedingt darauf achten, dass sich die Pommes Frites nicht berühren oder gar übereinander liegen, sonst werden sie an den Stellen nicht knusprig. Das wollen wir unbedingt vermeiden, denn wir möchten ja leckere und perfekte Pommes zubereiten.

Schritt 4: Die Pommes Frites kommen in den Ofen

Die Pommes kommen für circa 45 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene. Wenn dein Backofen eine Umluft/Heißluft Funktion hat, benutzt du diese am besten zum Backen der Fritten. Die Pommes Frites sind fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind.