



Knusprige Ofenpommes selber machen – goldbraun & crispy, Schritt für Schritt

Zutaten

- 1kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 2 Liter Wasser
- 50g Salz
- 30 ml Tafelessig

Equipment

- 2 Backbleche mit Backpapier
- 1 großer Topf
- 1 großes Küchensieb
- 2 Geschirrtücher

Zubereitung

Schritt 1 – Kartoffeln schneiden

Die Kartoffeln schälen oder gründlich waschen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Gleiche Größe sorgt dafür, dass alle Pommes gleichzeitig gar werden.

Schritt 2 – Stärke entfernen (wichtiger als gedacht)

Die geschnittenen Kartoffeln in kaltem Wasser wässern.

Dadurch löst sich überschüssige Stärke – einer der wichtigsten Schritte für später knusprige Pommes.

Schritt 3 – Der Knusper-Trick: Blanchieren mit Essig

Die Kartoffelstifte kurz in heißem Wasser mit Salz und einem kleinen Schuss Essig ziehen lassen.

Dieser Schritt sorgt dafür, dass:



- die Oberfläche stabil bleibt
- die Pommes später besser bräunen
- außen mehr Knusperstruktur entsteht

Schritt 4 – Gründlich trocknen

Jetzt kommt der meistunterschätzte Schritt:

Die Pommes müssen wirklich trocken sein.

Am besten auf einem Küchentuch ausbreiten und gut abtupfen.

Feuchtigkeit verhindert Röstaromen.

Schritt 5 – Backen

Pommes mit etwas Öl mischen und auf ein Backblech geben:

- nicht übereinanderlegen
- Abstand lassen
- heißer Ofen ist entscheidend

Während des Backens einmal wenden.

Schritt 6 – Würzen & Servieren

Erst nach dem Backen salzen – so bleiben die Pommes knusprig.

Jetzt nach Wunsch würzen oder mit Dip servieren.

Tipps für extra knusprige Ofenpommes

- Blech vorher aufheizen
- Umluft nutzen (wenn möglich)
- lieber zwei Bleche statt Überladung
- ausreichend Hitze am Anfang