



Pommes Anna

Kochutensilien

- 1 Küchenhobel
- 1 Backform optional
- 1 Emaille Form optional

Zutaten

- 400 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 100 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer (aus der Mühle)

Salzkartoffeln Schritt für Schritt kochen

Schritt 1 Die Zutaten vorbereiten

Die Kartoffeln schälen und fein in Scheiben hobeln.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die gepresste Knoblauchzehe hinzufügen.

Schritt 2 – Die Kartoffelscheiben in Form legen

Eine ofenfeste Pfanne mit einem Durchmesser von etwa 20 cm mit Backpapier auslegen, alternativ ein Emaille Pfännchen mit Butter einfetten und die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Pfanne legen.

Jede Schicht mit der Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3 – Im Backofen backen

Die Form mit Folie einpacken und 50 Minuten im Ofen bei 160°C backen.



Schritt 4 – Knusprig backen

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Alufolie abnehmen.

Danach die Form in den Ofen zurückstellen und die Grillfunktion für ca. 5 Minuten nutzen.

Schritt 5 – Stürzen

Die Form wieder herausnehmen und auf einen Teller stürzen.

Tipps für perfekte Pommes Anna

Damit deine Pommes Anna perfekt gelingt, kommt es auf ein paar entscheidende Details an:

- **Hauchdünne Scheiben:** Je dünner die Kartoffeln, desto besser verbinden sie sich
- **Genug Butter:** Sie sorgt für Geschmack und die typische Kruste
- **Eng schichten:** Keine Lücken lassen, sonst zerfällt alles
- **Geduld beim Backen:** Die Kruste braucht Zeit, um richtig knusprig zu werden
- Restwärme der Herdplatte nutzen
So trocknen die Kartoffeln schonend nach – ein klassischer Küchentrick.
- Optional in Butter schwenken
Das hebt den Eigengeschmack und gibt eine feine, glänzende Oberfläche.