

Ofenpommes



Zutaten für die Ofenpommes

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

Außerdem

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

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zuerst die Kartoffeln waschen, schälen und in Stifte schneiden. In einer Schüssel mit Wasser die rohen Pommes wässern

Einen Topf mit 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und 50g Salz hinzugeben. Die rohen Pommes hineingeben, den Essig dazu und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die vorblanchierten Pommes aus dem Topf in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Auf einem Geschirrtuch ausbreiten und trocknen lassen. Mit einem zweiten Geschirrtuch von oben die Pommes abtupfen.

Die Pommes auf einem Backblech verteilen und etwas Öl hinzugeben. Alles gut vermischen und das Backblech bei 180°C auf der mittleren Stufe in den Backofen schieben. Ca. 15-20 Minuten backen und dann wenden um weiter 15-20 Minuten goldbraun backen.

Die Pommes aus dem Ofen holen in eine Schüssel geben und salzen anschließend direkt servieren.