



Foto: bhofack2 von Getty Images by canva.com

Süßkartoffelpommes

ZUTATEN | 2 PORTIONEN

- 500 g Süßkartoffeln
- ½ TL Salz
- ½ EL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)
- 70 g Stärkemehl (z. B. Mais- oder Kartoffelstärke)
- 100 ml Wasser
- Frittieröl für die Fritteuse

Tipp

Alternativ kannst du die Süßkartoffelpommes im Airfryer zubereiten. Dafür bei 200 °C zunächst für 10 Minuten ohne Öl backen. Danach schütteln und erneut für etwa 10 Minuten backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

ZUBEREITUNG | ETWA 35 MINUTEN

1. Süßkartoffeln schälen (oder ungeschält gut waschen) und in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden.
2. Stärke mit Wasser glatt rühren. Salz und Paprika einrühren.
3. Süßkartoffelstifte in den Stärke-Mix geben, gründlich vermengen, bis alle Stifte gleichmäßig bedeckt sind. Anschließend über einem Sieb abtropfen lassen.
4. Fritteuse auf 190 °C vorheizen. Die Pommes portionsweise 5 bis 10 Minuten (je nach Dicke) frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

