

6	KEIN VORWORT – EIN BEKENNTNIS	
8	KARTOFFEL IST NICHT GLEICH KARTOFFEL ...	
	Zum Frittieren geeignete Sorten	11
12	... UND FETT IST NICHT GLEICH FETT	
	Welches Fett oder Öl zu welchem Zweck	14
18	ANLEITUNG ZUM GLÜCKLICHSEIN	
20	POMMES-ARCHITEKTUR	
	Klassisch	20
	Schlank	22
	Rund	24
	Aufgepoppt	26
	Dynamisch gewickelt	28
	Endlos	30
	Schwungvoll verdreht	32
	Innovativ	34
36	SAUCEN	
38	BASICS	
	Ketchup für alle	38
	Mayonnaise	38
39	MAYONNAISIGES	
	Rosa Beere	39
	Honig-Senf-Dip mit Zwiebeln	39
	Paprika-Buttermilch-Dip	41

Kalte Erbse	41
Sauce Béarnaise	42
Curry-Mayonnaise	42
Ingwer-Mayonnaise	43
Aioli de Luxe	43
Sauce Tartare	44
Rosmarin-Mayonnaise	45
Cashew-Oliven-Dip	45
46 TOMATIGES	
Barbecue-Sauce	46
Ketchup pikant	47
Scharfe Tomaten-Sauce	47
Hot-Dog-Sauce	67
48 PAPRIKA	
Paprika-Dip	48
Pikanter Paprika-Zwiebel-Dip	48
Curry-Orangen-Ketchup	49
50 TRENDIGES	
Schoko verkehrt	51
Kichererbsen-Dip	51
Erdnuss-Koriander-Dip	51
Erdnuss pikant	52
Zoes Cajun-Sauce	53
Curry-Ananas-Dip	53
Habanero-Schaum	54
Feigen-Dip	54
Fruchtige Erdnuss-Sauce	54
Süßkartoffel royale	55
Sauce Poutine	55

56 SALZE

58 REZEPTE

Überbackene Pommes	58
Überbackener Gyros- Pommes-Auflauf	60
Fladenbrot mit Pommes	62
Pommes con Chili	64
Pommes Burger	66
Sesam öffne dich	68
Strohkartoffeln	70
Belgische Pommes frites mit Thymian und Parmesan	72

74 GEMÜSE

Süßkartoffel-Pommes	76
Zucchini-Pommes	78
Sellerie-Pommes	78

79 SÜSSES

Süße Pommes	79
Fastnachts-Pommes mit Dörrobst	79