

Rezept

Süß-saure Kartoffeln

Ein Rezept von Süß-saure Kartoffeln, am 09.06.2026

Zutaten

6	getrocknete Mu-Err-Pilze	2	Stangen Lauch
600 g	festkochende Kartoffeln	6 EL	Öl
1 EL	Sichuan-Pfefferkörner	8 EL	brauner Reisessig
2 EL	Zucker	4 EL	Sojasauce
	Salz bei Bedarf		Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze mit heißem Wasser begießen und etwa 15 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen den Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. In einem Sieb kalt abspülen und gut abtrocknen. Die Pilze ohne die Stiele in feine Streifen schneiden.

3. Das Öl im Wok oder in einer großen Pfanne mit den Pfefferkörnern erhitzen. Pfeffer etwa 1 Min. braten, herausfischen.

4. Kartoffeln ins Öl rühren und bei mittlerer Hitze in etwa 6 Min. bissfest braten. Lauch und Pilze 2-3 Min. mitbraten.

5. Reisessig mit Zucker und Sojasauce verrühren, über das Gemüse gießen und unter Rühren 2 Min. weiterbraten. Eventuell salzen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.