

Rezept

# Süßsauer-scharfe Kartoffeln

Ein Rezept von Süßsauer-scharfe Kartoffeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>2 dünne Stangen</b> Lauch
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>8 EL</b> Öl
<b>2 TL</b> Sichuanpfeffer oder schwarze Pfefferkörner	<b>8 EL</b> dunkler Reisessig (ersatzweise Aceto balsamico)
<b>2 EL</b> Sojasauce	<b>2 EL</b> Zucker
Salz	<b>einige Stängel</b> Schnittknoblauch (ersatzweise Schnittlauch)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und waschen, in knapp ½ cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte schneiden. Kartoffelstifte mit Küchenpapier gründlich abtupfen, um die Stärke zu entfernen. Den Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschote längs halbieren, putzen, waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
2. Den Wok erhitzen und das Öl hineingeben. Den Sichuanpfeffer oder die Pfefferkörner kurz darin braten und mit dem Schaumlöffel herausheben. Die Kartoffeln ins Öl geben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren in ca. 5 Min. knusprig braten. Lauch und Paprika dazugeben, alles unter Rühren ca. 2 Min. weiterbraten.
3. Den Pfeffer im Mörser leicht zerstoßen, mit Essig, Sojasauce und Zucker verrühren und zu den Kartoffeln gießen, die Kartoffeln salzen. Den Schnittknoblauch waschen, trocken schütteln, in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und über die Kartoffeln streuen. Die Kartoffeln sofort servieren.