

Rezept

# Süßsaure Kartoffeln mit Weißkohl

Ein Rezept von Süßsaure Kartoffeln mit Weißkohl, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>200 g</b> Weißkohlblätter
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>2 TL</b> grüne Pfefferkörner (frisch oder aus dem Glas)
<b>5 EL</b> Öl	<b>8 EL</b> Sojasauce
<b>6 EL</b> passierte Tomaten (Tetrapack)	<b>8 EL</b> dunkler Reisessig
<b>2 EL</b> brauner Zucker	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und erst in dünne Scheiben, dann in feine Stifte schneiden. Den Kohl waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, vierteln und auch in Streifen schneiden. Die Pfefferkörner grob hacken.

---

2. Wok erhitzen, das Öl hineingeben und darin die Kartoffeln mit Kohl und Zwiebeln unter Rühren bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. weich braten. Pfeffer, Sojasauce, passierte Tomaten, Essig, Zucker und Salz verrühren und unter die Kartoffelmischung im Wok mengen. Abschmecken.