

Geschredderte Kartoffeln

China-Abend am 02.11.2002 bei mir

Homestyle Chinese Cooking, Seite 46

ZUTATEN für 4 Personen

4-5 mittelgroße Kartoffeln (ca. 300 g)

3 EL Öl

1 TL Zucker

1 TL Salz

etwas 5 Gewürze-Pulver

6 Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten

FOTO

noch nicht vorhanden

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und mit der Schale in einen Topf mit gesalzenem Wasser reiben, damit sie weiß bleiben
2. Kurz vor dem Kochen abtropfen lassen
3. Öl erhitzen aber nicht rauchen lassen
4. Kartoffeln reingeben und 1 Minute rühren
5. Zucker, Salz und 5 Gewürze-Pulver zugeben
6. Weitere 8-10 Minuten auf mittlerer Flamme rühren. Bei Bedarf Wasser zugeben, damit nichts anbrennt.
7. Vor dem Servieren mit Frühlingszwiebeln bestreuen

P.S.: Die Mengenangaben sind "chinesische Größen". Ich habe für 10 Personen die 7 Gerichte, die hier zu lesen sind, gemacht. Dazu gab es 600 g Duft-Klebe-Reis.

Der Reis (2,5 Tassen) wird mit der doppelten Menge Wasser in einen Topf gegeben. Dann eine 1/2 Stunde quellen lassen. Anschließend mit geschlossenem Deckel aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten weiter ziehen lassen. Dabei den Deckel nicht öffnen.