

HERKUNFT: NORDOSTEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN,
ZZGL. 15 MINUTEN EINWEICHZEIT
GARZEIT: 15 MINUTEN
PERSONEN: 4
📖 SEITE 445

地三鮮 KARTOFFELN MIT AUBERGINEN UND PAPRIKA

- 1 GROSSE KARTOFFEL, IN 2,5 CM GROSSE STÜCKE GESCHNITTEN
- 1 KLEINE AUBERGINE, IN 2,5 CM GROSSE STÜCKE GESCHNITTEN
- 1 ½ TL SALZ
- 475 ML PFLANZENÖL
- 2 GRÜNE PAPRIKASCHOTEN, SAMEN ENTFERNT UND IN 2,5 CM GROSSE STÜCKE GESCHNITTEN
- ½ EL HELLE SOJASAUCE
- 1 TL ZUCKER
- 1 TL SPEISESTÄRKE
- ½ TL INGWERSTREIFEN
- 4 KNOBLAUCHZEHEN, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
- 1 EL REISWEIN
- GEDÄMPFTER REIS (SEITE 540) ZUM SERVIEREN

- * Die Kartoffelstücke bis zum Gebrauch in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
- * 500 ml Wasser in eine Schüssel füllen, die Auberginen und 1 Teelöffel Salz zufügen. 15 Minuten einweichen.
- * Das Öl in einem Wok oder hohen Topf auf 150°C erhitzen oder bis ein Brotwürfel in 1½ Minuten braun wird. Die Paprikastücke hineingeben und 15 Sekunden frittieren. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- * Die Kartoffelstücke abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Ins Öl gleiten lassen und in etwa 4 Minuten goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel auf einen Teller mit Küchenpapier legen.
- * Die Auberginenstücke abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Öl auf 180°C erhitzen oder bis ein Brotwürfel in 30 Sekunden braun wird, die Auberginenstücke hineingeben und 2 Minuten frittieren. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf einen Teller mit Küchenpapier legen.
- * Sojasauce, Zucker, den restlichen ½ Teelöffel Salz und die Stärke in einer Schüssel zu einer Sauce verrühren. Beiseite stellen.
- * Das Öl bis auf etwa 1 Esslöffel abgießen und den Wok auf mittlere bis starke Hitze stellen. Ingwer und Knoblauch hineingeben und 1-2 Minuten unter Rühren braten, bis sie duften. Kartoffeln, Auberginen und Paprika zufügen, auf starke Hitze erhöhen und 1 Minute unter Rühren braten.
- * Reiswein und Sauce in den Wok geben. Unter Rühren 30 Sekunden aufkochen lassen, bis die Sauce eindickt. Auf einem Servierteller anrichten und mit Reis servieren.



KARTOFFELN MIT AUBERGINEN UND PAPRIKA