



Gebratene Kartoffelstreifen 炒土豆丝

Zutaten für 2 Personen:

- 3 Kartoffeln
- 1 Peperoni oder Paprika
- Salz
- Hühnerbrühenpulver
- 1 bis 2 EL Weißer Essig
- 5 getrocknete Chili

**RICHTIG CHINESISCH KOCHEN
MIT DEM RESTAURANT LE VOYAGE**

1. Kartoffeln in dünne Streifen schneiden und in kaltem Wasser baden.
2. Die Kerne der Peperoni entfernen (optional), dann die Peperoni in Streifen schneiden und ins kalte Wasser legen.
3. Kartoffeln- und Peperonistreifen samt Wasser im Wok köcheln lassen auf der höchsten Stufe des Herdes, bis das Wasser kocht und verdampft.
4. Alles durch ein Sieb geben und kurz ruhen lassen.
5. Wok auf hoher Flamme erhitzen und einen großen Löffel Speiseöl hineingeben.
6. Die Hälfte des Öles weg schütten kurz bevor das Öl aufkocht.
7. Getrocknete Chillis, Kartoffeln und Peperoni in den Wok eingeben und gut anbraten.
8. Dann mit Salz und Hühnerbrühepulver würzen und weitere 2 Minuten lang gut anbraten.
9. Zuletzt 1-2 EL Weißessig dazu geben und ein letztes Mal unter ständigem Wenden anbraten.



慕尼黑孔子学院

Konfuzius-Institut München