Süßkartoffeln mit Tequila
Camotes con limas y tequila

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Kilogramm Süßkartoffeln
125 g Butter
2 TL Zucker
1 EL Limettensaft
2 EL Tequila
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
2 Limette(n)

Vorbereitung
Die Süßkartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Limetten waschen und in Spalten schneiden.

Zubereitung
Butter in einer sehr großen Pfanne oder 2 kleineren Pfannen erhitzen, aber nicht braun werden lassen. Die Kartoffelscheiben hineingeben und den Zucker darüber streuen. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren 15 bis 20 Minuten darin braten, bis sie leicht karamelisieren und glasig aussehen. Den Limettensaft und Tequila unter die Kartoffeln rühren und noch 2 bis 3 Minuten weiterbraten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Limetten zu den Kartoffeln reichen, damit sich jeder nach Geschmack noch etwas Saft über die Kartoffeln pressen kann.

© 2024 coquina.de