



Kartoffeln in Sojasauce

für 4 Portionen | 30 Minuten | 313 kcal

Manchmal sind es die einfachen Gerichte, die uns am meisten überraschen und begeistern. Kartoffeln in Sojasauce ist eines dieser Gerichte. Die Kombination aus knusprigen Kartoffeln und einer süß-salzigen Marinade macht Daigaku Jagaimo nicht nur unglaublich lecker, sondern auch perfekt für jede Gelegenheit. Ob als Beilage, Snack oder Teil eines größeren Menüs – diese knusprigen Happen bringen immer Freude auf den Tisch.

Zubereitung:

1. Die Zutaten für die leckeren süßen Kartoffeln bereitlegen.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und in etwa 2–3 cm große Stücke schneiden (du kannst die Schale optional entfernen, aber bei frischen Drillingen empfehle ich das Rezept mit Schale zuzubereiten). Die geschnittenen Kartoffeln für etwa 10 Minuten in kaltes Wasser legen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Danach abtropfen lassen und trocken tupfen.
3. In einer Fritteuse oder einem geeigneten Topf das Öl erhitzen. Etwa die Hälfte der Kartoffelstücke bei mittlerer Hitze frittieren, bis sie goldbraun und durchgegart sind (etwa 8–10 Minuten).
4. Die frittierten Kartoffeln mit einem feinem Sieb herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Danach die andere Hälfte der Kartoffeln ebenso frittieren.
5. In einer separaten Pfanne oder einem kleinen Topf die Sojasauce, Zucker, Honig, Mirin und Sesamöl vermischen und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist und die Mischung leicht eingedickt ist.
6. Die frittierten Kartoffeln in die Pfanne mit der Marinade geben und vorsichtig umrühren, bis alle Stücke gleichmäßig überzogen sind.
7. Die glasierten Kartoffeln mit schwarzem Sesam bestreuen und kurz unterheben. Warm servieren und genießen! Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (gerne Drillinge, alternativ Süßkartoffeln)
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Mirin
- 3 EL Zucker
- 2 EL Honig
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL schwarzer Sesam
- 500 ml Öl zum Frittieren (zum Beispiel Rapsöl)

