

FRITTIERTE KARTOFFELN MIT ZITRONE UND KORIANDER (antinahtes)



©Stalo Lazarou

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg ungeschälte kleine Kartoffeln
Genug Öl um die Kartoffeln zu bedecken
2 Teelöffel Koriandersamen
1/2 Tasse trockenen Rotwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, abtropfen lassen und mit Hilfe des Drucks einer Flasche oder eines anderen schweren Gegenstands brechen.
2. Öl erhitzen und Kartoffeln hinzugeben.
3. Bei geringer Hitze kochen lassen.
4. Wenn die Kartoffeln fertig sind, den Großteil des Öls entfernen und Koriander und Wein hinzugeben.
5. Kochen lassen bis sich die Sauce verdickt.
6. Weitere 2 - 3 Minuten kochen lassen.
7. Pfanne von Zeit zu Zeit schütteln.
8. Salz und Pfeffer hinzufügen und servieren.

(Benutzungserlaubnis für Cyprus Virtual Food Museum durch Cyprus Ministry of Agriculture)