Süßkartoffeln mit Tequila
Camotes con limas y tequila

Camotes con limas y tequila ist ein interessantes und schmackhaftes Gericht, das Süßkartoffeln (Camotes) mit Limetten und Tequila kombiniert. Es ist eine kreative Art, Süßkartoffeln zuzubereiten, indem man sie mit dem frischen Geschmack von Limetten und dem besonderen Aroma von Tequila verfeinert.
Ein typisches Rezept könnte Süßkartoffeln, Limettensaft, Tequila, Honig oder Zucker, und Gewürze wie Zimt und Muskatnuss enthalten. Die Süßkartoffeln werden oft gebacken oder gekocht und dann mit einer Mischung aus Limettensaft und Tequila glasiert.

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.

© 2026 coquina.de