

Vegetarische Rezepte

Auberginen Mit Joghurt - Indien

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Joghurt, Vegetarisch

2 mittelgr. Auberginen	1/2 Teel. Pfefferkörner
2 Zwiebeln	1/2 Teel. Currypulver
4 Knoblauchzehen	3 Essl. Butterschmalz
1 Ingwerwurzelstück 2 cm dick	Salz
2 Chilis, getrocknet bis - 2,5fache Menge	1/2 Teel. Zucker
2 Teel. Koriandersamen	150 g Joghurt
1 Teel. Kreuzkümmel	Koriandergrün

Die Auberginen auf einem Stück Alufolie im 225 Grad heißen Ofen (Gas: Stufe 4) etwa 1/2 Stunde backen, bis sie innen gut weich sind. So weit abkühlen lassen, dass man sie berühren kann, dann die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch grob hacken.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Chilis und Gewürze im Mörser zerstoßen.

In einer Pfanne oder im Wok das Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Gewürze hinzufügen und alles kurz anrösten, schließlich das Auberginenfleisch dazugeben. Salzen, mit Zucker würzen und 5 Minuten dünsten. Zum Schluss den Joghurt einrühren und Korianderblätter drüberstreuen. Sofort zu Tisch bringen.