

Pellkartoffeln Rezepte

Auberginen Haschee - Scharf Pikant

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aubergine, Gemüse, Joghurt, Pikant, Warm, Vegetarisch

700 g	Auberginen	2	Getrocknete Chilischoten
1	Zwiebel	1 Teel.	Schwarze Pfefferkörner
2	Knoblauchzehen	1	Zitrone; den Saft davon
4	Essl. Butterschmalz	500 g	Vollmilchjoghurt
2	Teel. Korianderkörner		Salz
2	Teel. Kreuzkümmel		

Die Auberginen waschen und den grünen Stielansatz abschneiden. Die Früchte erst der Länge nach in Scheiben, dann in Streifen schneiden, diese schließlich ganz klein würfeln.

Die zwiebeln schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln. Beides bei mäßiger Hitze im Butterschmalz goldfarben anbraten.

Inzwischen die Korianderkörner, den Kreuzkümmel, die Chilischoten und die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben und kurz mitbraten.

Die Hitze höher schalten und die Auberginen unter rühren in etwa 10 Minuten braun braten.

Den Zitronensaft darüber träufeln und den Topf vom Herd nehmen. Joghurt unterrühren und mit Salz abschmecken. Zu Pellkartoffeln servieren.