

Auberginengemüse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g	Auberginen
2 EL	Salz
3 EL	Oel
2	Knoblizinggen
Ca. 20 mm	Ingwer, gehackt, KL 3 mm
1	Zwiebel, halbiert und gescheibelt
1	frische rote Chilli, geschnitten, KL frei wählbar
2 EL	Soyasauce
1 EL	Hoisin Sauce
1 TL	Chilisauce
1 TL	brauner Zucker
1 TL	Essig
1 EL	gemahlener schwarzer Pfeffer
0.5 L	Hühnerbrühe



Zubereitung:

Hacke die Auberginen in Stücke von ca. 3 cm. Sprengle sie mit dem Salz und lass sie fuer ca. 0.5 Stunden vor sich hin saften.

Wasche unter fliessendem Wasser das Salz hinweg.

Heize das Oel in einer grossen Pfanne. Hinein mit Knobli, Ingwer, Zwiebeln und Chili.

Kurz anbraten. Gebe die Auberginen dazu und koche nochmals ca.1.5 Min.

Gib den Rest der o.e. Zutaten hinzu, und lass es simmern, bis das Gemüse gar ist.

Erhöhe die Hitze bis die Sauce eingedickt ist.