

geschmorte Auberginen (chinesisch)

Zutaten:

4 Auberginen
2 Bund Frühlingszwiebeln
1 gut daumengroßes Stück
Ingwer
4 Knoblauchzehen
1 Tasse Brühe
2 Esslöffel Sojasauce dunkel
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Kartoffelstärke
4 Esslöffel Erdnussöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Aubergine abbürsten, den Stiel entfernen längst vierteln und dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
In einer großen Schüssel unten eine umgedrehte Untertasse platzieren. Darauf die Auberginenstücke geben, mit Salz bestreuen und alles vermengen. Die Auberginenstücke jetzt ca. ½ Stunde „weinen lassen“. In der Zwischenzeit den Ingwer, die Knoblauchzehen und den weißen Teil der Frühlingszwiebeln fein hacken. Den grünen Teil in kleine Röllchen schneiden und aufheben.
Die Auberginen auf ein Küchentrepp geben und dann in 3 Esslöffel Erdnussöl ca. 10 Minuten im Wok oder einer tiefen Pfanne pfannrühren. In ein Sieb geben und beiseite stellen. Jetzt die feingehackten Zutaten mit einem Esslöffel Erdnussöl anbraten (nicht bräunen), mit der Sojasauce ablöschen, den Zucker einrühren und die Brühe hinzugeben. Kurz aufkochen und dann die Auberginen wieder dazu geben, mit der Kartoffelstärke bestäuben und vorsichtig umrühren. Auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, die grünen Röllchen der Frühlingszwiebeln dazugeben und sofort servieren.
Dazu passt ein Basmatireis oder Duftreis.