

Auberginen-Masala (Indien)

- 6–8 Baby-Auberginen mit Stiel oder 2 mittelgrosse Auberginen
- 1 EL Salz
- 3 mittelgrosse Zwiebeln, fein gehackt
- 3–4 EL Maiskeimöl oder Bratbutter
- 2 cm frische Ingwerwurzel, fein gerieben
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Garam Masala
- 2 grosse reife Tomaten, enthäutet, gehackt
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3–4 EL gehackte Korianderblätter

Die Baby-Auberginen 3- bis 4-mal bis zum Stielansatz einschneiden, grosse Auberginen quer in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schnittfläche salzen.

Die Auberginen 20 Minuten stehen lassen, dann kurz spülen und gut trockentupfen.

Die Zwiebeln in Öl oder Bratbutter glasig dünsten. Ingwer und Knoblauch beifügen, 2–3 Minuten mitdünsten. Die Gewürze dazustreuen, 1–2 Minuten rührbraten.

Die Tomaten und Auberginen darunter mischen, bis sie mit den Gewürzen überzogen sind.

Zugedeckt bei kleiner Hitze 25 Minuten schmoren lassen, ab und zu umrühren. Nach Bedarf abschmecken.

Mit Koriander bestreuen.

Tipp: Ein Curry mit wenig Saucenflüssigkeit – ideal, um es mit indischem Fladenbrot zu essen.

Quellenhinweis:

Karin Messerli Yvette Le Brasse,
Curry die besten Rezepte, AT Verlag;
Foto: Martina Meier, Zürich.

