

## Auberginen - Pickles

Kategorien: Gemüse, Land, Indien Pickles, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Auberginen
300	ml	Sesamoel
4		Knoblauchzehe; fein gehackt
5	cm-Stück	Ingwer; geschält Fein gehackt
1	Teel.	Kurkuma
6		Getrocknete Chilischoten
4		Lorbeerblaetter
2	Teel.	Senfsamen
1	Teel.	Kreuzkuemmelsamen
2	Essl.	Salz
100	Gramm	Fluessiger Honig

### Anleitung:

Auberginen putzen, Hinterteile entfernen; die Auberginen wuerfeln (2 Cm Wuerfel). Sesamoel in einer Bratpfanne erhitzen, die Auberginenwuerfel darin Fritieren, bis sie die Farbe gewechselt haben. Herausnehmen und Beiseitelegen. Knoblauch und Ingwer in wenig Sesamoel duensten. Kurkuma, Chilischoten und zerriebene Lorbeerblaetter zugeben, 2 bis 3 Minuten Mitduensten, vom Feuer nehmen und beiseite stellen. Restliches Sesamoel heiss machen, bis es raucht. Senfsamen und Kreuzkuemmelsamen zugeben, 3 bis 4 Minuten duensten, abkuehlen lassen. Die Auberginenwuerfel in eine Schale geben, mit dem Salz bestreuen. Oel-Samen- Mischung und Knoblauch-Ingwer-Mischung miteinander Vermischen, die Auberginen damit begiessen. Honig zugeben und alles Gut vermischen. In Glaeser fuellen und mindestens ein Monat stehen lassen. Gut verschlossen, bis zu einem Jahr haltbar.