

Auberginen (Vambotu Pahi) Eingelegte (Sri Lanka)

Kategorien: Gemüse, Eingelegt, Aubergine

Zutaten für: 1 Rezept

2		Schoene Auberginen
2	Teel.	Salz; Menge anpassen
2	Teel.	Kurkuma; Menge anpassen
		Oel; zum Fritieren
1	Essl.	Senfsamen
125	ml	Essig
1		Zwiebel; in Scheibchen
4		Knoblauchzehen
		In Scheibchen
1	Teel.	Frisches Ingwer
		In Scheibchen
1	Teel.	Koriander; gemahlen
2	Teel.	Kreuzkuemmel; gemahlen
1	Teel.	Fenchelsamen
125	ml	Fritieroel
125	ml	Tamarindesaft
175	ml	Warmes Wasser
3		Frische Pfefferschoten
2	Teel.	Zucker
		Salz

Anleitung:

Die Auberginen in 5 mm Scheiben schneiden. Mit Salz und Kurkuma bestreuen, eine Stunde in einem Sieb ziehen lassen, dann trockentupfen.

Oel in eine Pfanne heiss werden lassen (ca 2 1/2 Finger dick), die Auberginenscheiben darin bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten. Auf Papier abtropfen lassen, Oel aufbewahren.

Senfsamen und Essig im Mixer puerieren; Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben, zu einer glatten Paste puerieren.

Koriander, Kreuzkuemmel und Fenchelsamen in einer Pfanne trockenroesten.

Die angegebene Menge vom beiseitegelegten Oel erhitzen, die Senfsamen ~ Essig - Zwiebel - Ingwer - Knoblauch - Paste darin etwa fuenf Minuten duensten (Vorsicht...). Geroestete Gewuerze, feingehackte Pfefferschoten und Tamarindesaft zugeben, gut mischen.

Auberginenscheiben vorsichtig zugeben, vorsichtig umruehren und etwa 15 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Zucker zugeben, nach Geschmack salzen.

Abkuehlen lassen, in sauberen, trockenen Glaesern abfuellen und kuehl aufbewahren (kann einige Wochen aufbewahrt werden).

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de