

Brinjal Curry (indisches Auberginen Curry), vegi

Indien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1...2 Auberginen (400...500g)
- 1 Peperoncino (oder Chili)
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Daumenspitze grosses Stück frischer Ingwer
- Sesamöl
- 3 übervolle Teelöffel indische Currypaste
- eine Prise Kreuzkümmel
- eine Prise edelsüßes Paprika-Pulver
- 1 Schuss Weisswein
- 1 Handvoll frischer Koriander
- 1 Teelöffel Garam Masala (indische Würzmischung)
- 500g Basmati Reis (2 grosse Tassen)
- 1...2 Esslöffel Mango-Chutney

Vorbereitung:

- Die Auberginen waschen, rüsten und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden. Für min. 10 Minuten in eine mit starkem Salzwasser gefüllte Schale geben. Das entzieht die Bitterkeit. Danach gut abtropfen.
- Die Tomaten rüsten und würfeln.
- Peperoncino in Ringe schneiden und ggf. etwas von den sehr scharfen Körnern entfernen.
- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer klein schneiden.
- Koriander grob schneiden
- Den Basmatireis in einem grossen Sieb unter fließendem Wasser auswaschen; Wasser abtropfen lassen.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne das Sesamöl mit einer Prise Kreuzkümmel stark erhitzen aber nicht anbrennen.
- Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino zugeben und sachte golden braten (ca. 5 Minuten). Dazwischen etwas Paprika-Pulver zugeben.
- Die Currypaste untermischen und ca. 2 Minuten mitbraten, bis es gut riecht.
- Tomaten und Ingwer begeben und etwas köcheln.
- Mit Weisswein ablöschen und köcheln bis alles zerfallen und eingedickt ist (ca. 5 Minuten).
- Dann die Auberginen untermischen und kurz (ca. 3 Minuten) mitbraten.
- Nur so viel Wasser begeben, dass die Auberginen knapp bedeckt sind (1...2dl). Ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und immer mal umrühren, bis die Auberginen (inkl. die Haut) wirklich weich sind. Lieber zu lange als zu kurz! Ggf. etwas Wasser nachgeben, wenn es zu trocken wird. Am Schluss soll es aber eine sämige Sauce sein.

- Ca. 10 Minuten vor Schluss Koriander, Garam Masala und Mango Chutney begeben.
- Parallel dazu den gewaschenen Reis in 1½x so viel Wasser langsam kochen (da der Reis beim Waschen bereits Wasser aufgenommen hat, nicht ganz die doppelte Reismenge an Wasser begeben).

Tipp:

- Man kann natürlich auch noch wenig anderes Resten-Gemüse zu den Auberginen begeben.
- Wer Curries (wie ich) gerne sämig mag, kann in der Hälfte etwas Kokosmilch oder Kochrahm untermischen.
- Auberginen (indisch Brinjal) sind weit verbreitet in Indien in verschiedensten Unterarten.

Mögliche Beilagen:

- Indisches Nan-Brot (aus dem gehobenen Supermarkt zum kurz erhitzen im Ofen)
- Scharfe Lemon-Pickels oder andere Indische Pickels aus dem Glas (ebenfalls aus dem gehobenen Supermarkt)

