Auberginen mit Fischgeschmack
Yu xiang qie zi

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 Aubergine(n)
4 EL Öl zum Anbraten
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Frühlingszwiebel(n)
1 cm Ingwer
100 g Schweinehackfleisch
1 EL Reiswein
2 TL Zucker
2 EL Sojasauce
1 TL Essig
1 Prise Glutamat

Vorbereitung

Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Auberginen waschen, Stiele entfernen, in Scheiben, dann in Stücke oder Rauten schneiden. ½ Stunde in kaltem Wasser einweichen, damit der bittere Geschmack verschwindet. Die Auberginenstücke gründlich mit einem Tuch trocknen. Die Frühlingszwiebel fein hacken.

Zubereitung

Die Auberginen in sehr heißem Öl im Wok frittieren. Zucker, Sojasauce, Essig und evtl. Glutamat zu einer Sauce verrühren und beiseite stellen. Im Wok 2 EL Öl erhitzen und den Knoblauch, Lauch und Ingwer darin anrösten. Sobald diese Mischung stark zu duften beginnt, das Schweinehackfleisch zugeben und krümelig braten, mit Reiswein beträufeln. Die frittierten Auberginen und die Sauce dazugeben. Rasch unter Rühren durchbraten, damit sich das Aroma gleichmäßig verteilt. Sofort mit weißem, ohne Salz gekochtem Reis servieren.

© 2024 coquina.de