Eingelegte Auberginen
Mukhallal Badhindschan

Herkunft: Palästina
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 1 Kilogramm

1 Kilogramm Aubergine(n)
1 Knolle(n) Knoblauch
1 EL Salz
½ Paprika
10 Chilischote(n)
3 EL Walnüsse
1 Liter Olivenöl

Vorbereitung

Die Walnüsse fein hacken, von den Auberginen die Stängel mit dem Ansatz ablösen. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Auberginen darin 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und gut trockentupfen. Die Knoblauchzehen fein würfeln und mit dem Salz in einem Mörser zerstoßen. Paprika und Pfefferschoten sehr fein würfeln. In den Mörser geben und zerdrücken. Den Mörserinhalt mit den feingehackten Walnüssen vermischen.

Zubereitung

Die Auberginen an einer Seite senkrecht aufschlitzen und etwas von der Füllmasse hineindrücken. Die gefüllten Auberginen fest in saubere Gläser schichten, dabei soll möglichst keine Luft zwischen ihnen verbleiben. Vollständig mit Olivenöl bedecken, und die Gläser fest verschließen. 2-3 Wochen bei Zimmertemperatur stehenlassen.

© 2024 coquina.de