Frittierte Auberginen
Zha qiézi

Frittierte Auberginen, oder Zha qiézi, sind ein beliebtes chinesisches Gericht, das für seinen reichen und komplexen Geschmack bekannt ist. Die Auberginen werden oft in einer knusprigen Hülle frittiert und dann in einer würzigen Sauce serviert. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus süß, sauer, salzig und umami, oft mit einer leichten Schärfe, je nach verwendeten Gewürzen.Die Textur der Auberginen ist außen knusprig und innen weich und saftig. Die Sauce, die häufig aus Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und manchmal Chili besteht, verleiht dem Gericht eine tiefe und aromatische Note.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Aubergine(n)
1 Frühlingszwiebel(n)
200 g Schweinehackfleisch
50 g Panade
1 Liter Öl zum Frittieren

Für das Hackfleisch
20 g Garnelen getrocknet
½ Frühlingszwiebel(n)
2 cm Ingwer
1 EL Sojasauce

Zum Braten
1 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
1 Chilischote(n) rot
5 EL Öl
2 EL Sojasauce
1 ½ EL Essigessenz (25 %)
1 TL Pfeffer
2 Prise Sichuanpfeffer
1 EL Sesamöl

Vorbereitung
Die Auberginen der Länge nach halbieren, dann schräg in 1 cm breiten Scheiben schneiden und diese nochmals tief als Tasche einschneiden. Die Krabben hacken, die Frühlingszwiebeln für das Fleisch fein schneiden und die Frühlingszwiebeln für die Auberginen hacken. Das gehackte Schweinefleisch mit den Gewürzen für das Schweinefleisch mischen. Jeweils einen Teelöffel dieser Masse in die Auberginentaschen füllen. Die Panade vorbereiten. Den Knoblauch, den Ingwer und die Chili hacken.

© 2026 coquina.de

Zubereitung

Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken, das Frittieröl erhitzen, die gefüllten Auberginen einzeln in der Panade wenden und 2 Minuten hellgelb vorfrittieren. Mit einem Sieb herausnehmen, etwas abkühlen lassen und im wieder erhitzten Öl etwa 2 Minuten fertig frittieren (bis die Farbe dunkelbraun geworden ist). Auf einem Sieb abtropfen und das Öl in einem Vorratsgefäß zurückgießen. Die Pfanne erneut erhitzten, das Öl zum Braten hineingeben und im heißen Fett den Knoblauch, den Ingwer und den Chili 30 Sekunden anbraten. Die frittierten Auberginen dazugeben, schwenken und unter ständiger Bewegung der Pfanne über dem Feuer nacheinander die Sojasauce, den Zucker, den Essig, den Pfeffer, den Sichuanpfeffer und das Sesamöl gut verteilt zugeben. Zum Schluss die feingeschnittenen Frühlingszwiebeln darüberstreuen.

© 2026 coquina.de