



Geschmorte Aubergine (mit Reis)

<https://darkfairysenf.de/2024/11/28/rezept-geschmorte-aubergine-mit-reis/>

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Auberginen
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Sojasauce
- Reissig
- Chiliflocken
- Sesam (optional; fürs Verziern)
- Öl

Du brauchst außerdem:

Eine große Pfanne mit Deckel

Zubereitungszeit

ca. 20-30 Minuten

Und so wird's gemacht

1. Schäle zunächst den Knoblauch und würfle ihn möglichst klein.
2. Wasche nun die Aubergine und schneide sie in ca. 1cm-Würfel.
3. Erhitze Öl in einer Pfanne, zu der du einen passenden Deckel hast, und gebe die Auberginenwürfel in die Pfanne.
4. Während du die Aubergine anbrätst, schneide die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Lege etwas von den Ringen aus dem grünen Teil fürs Dekorieren zur Seite.
5. Mache in der Mitte in der Pfanne etwas Platz, indem du die Auberginenwürfel an den Rand schiebst. Gebe den Knoblauch auf die freie Fläche, brate ihn ganz kurz und mische ihn dann mit den Auberginen.
6. Mische nun 3 EL Reissig und 5 EL Sojasoße und gieße sie über die Aubergine in die Pfanne.
7. Gebe die Frühlingszwiebeln (außer die zur Seite gelegten grünen Ringe) mit in die Pfanne.
8. Würze nun nach Belieben mit Chiliflocken (mensch isst ja unterschiedlich gerne scharf) und mische alles gut durch.
9. Lege den Deckel auf die Pfanne und lasse alles ca. 10 Minuten braten. Öffne hin und wieder den Deckel um den Dampf rauszulassen und rühre etwas durch.
10. Sobald die Aubergine gar ist - probiere ruhig mal einen Würfel, wenn du unsicher bist - ist das Essen fertig.
11. Serviere die Aubergine auf Reis und bestreue sie mit grünen Frühlingszwiebelringen und etwas Sesam.



Guten Appetit!