



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Gefüllte Auberginen Karniyarik

Die Auberginen waschen, im Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen und abtrocknen. Dann den Stielansatz der Auberginen abschneiden. Bei jeder Aubergine einen etwa 1 cm breiten Längsstreifen Schale abschälen. Danach einen Streifen von der gleichen Breite stehenlassen. Wieder einen Streifen schälen und so fortfahren, bis die Auberginen gestreift aussehen. An einem geschälten Streifen entlang einen langen, tiefen Schnitt anbringen. Außerdem an den geschälten Stellen die Auberginen mit dem Messer mehrfach einstechen, damit die Frucht Fett aufnimmt und zarter wird. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin von allen Seiten anbraten. Danach die Auberginen auf eine gebutterte Fettpfanne legen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden. 2 Tomaten mit heißem Wasser kurz überbrühen und häuten. Die Stielansätze entfernen und die Tomaten kleinschneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Hackfleisch zufügen und anbraten. Die Tomaten in die Pfanne geben und die Petersilie, Salz, Pfeffer, den Kreuzkümmel und das Paprikapulver zufügen. Diese Mischung in die Schnittspalten der Auberginen füllen. Die Peperoni waschen und der Länge nach halbieren. Die dritte Tomate waschen und in vier Scheiben schneiden. Auf jede Auberginenhälfte eine Tomatenscheibe und zwei Peperonihälften legen. $\frac{1}{4}$ l Salzwasser in die Fettpfanne geben. Die Auberginen im Backofen 20 Minuten lang backen.

Afiyet Olsun!

Zutaten

5 Auberginen
250g Hackfleisch (reines Rinderhack)
2 Zwiebeln
3 Tomaten
3 Spitzpaprika
2 Eßl. frisch gehackte Petersilie
4 Eßlöffel Butter
Salz, Pfeffer
Reichlich Öl zum Braten
1 Teelöffel Paprikapulver

Gefüllte Auberginen

Personen: 2
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Garzeit: 30 Minuten

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Türkan“ am 20.08.2001

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?
Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de