



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Vorspeise

Den Imam hat's umgehauen İmam bayıldı

Es heißt, der Imam sage immer das Richtige. Eines Tages, so erzählt man, habe einem Imam dieses Gericht so gut geschmeckt, dass er davon gegessen habe, bis er umfiel. Und dieses Gericht ist in der Tat sehr köstlich.

Die Auberginen waschen, putzen, schälen und halbieren. Jede Hälfte in der Mitte etwas aushöhlen, gut einsalzen und 20 Minuten ziehen lassen. Danach die Hälften ca. 5 Minuten wässern und anschließend abtropfen lassen. Auberginen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl etwa 5 Minuten anbraten. Danach die Hälften in eine feuerfeste Auflaufform geben. Wichtig ist, dass die Form schön flach ist und sie nebeneinander liegen. In die gleiche Pfanne wie vorhin geben wir nun die fein geschnittenen Zwiebelscheiben und den gehackten Knoblauch. Diese werden etwa 5 Minuten angebräunt. Tomaten und –mark anschließend dazu geben und mit kurz mitgaren. Mit Wasser aufgießen, Zucker und Salz zugeben und bei wenig Hitze etwa 10 Minuten einreduzieren lassen. Das Ganze durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit nicht weg gießen sondern beiseite stellen. Die übrige Masse mit gehackter Petersilie mischen. Die Auberginenhälften mit der Mischung füllen und oben drauf jeweils einige Paprikaringe legen. Die durchgeseigte Flüssigkeit unten in die Auflaufform geben und bei sehr geringer Hitze (ca. 150° mittlere Schiene) 40-50 Minuten im Ofen garen.

Tipp:

Abkühlen lassen und gut gekühlt in der Auflaufform servieren

Afyet Olsun!

Zutaten

4 mittelgroße Auberginen
Salz
Olivenöl zum anbraten
1 grüne Paprika

Füllung:

400 g Zwiebeln
7 Knoblauchzehen
150 ml Wasser
150 g Tomaten
1 TL Tomatenmark
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
3 Petersilienzweige

Gefüllte Weinblätter

Personen: 4
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Garzeit: 40 Minuten

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „TS“ am 01.01.2003

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