



Frittierte Auberginen

Zha qiézi

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.

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 erhitzen, 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.