Auberginen Krung Thep
Patmakueamuang Krungthep

Patmaküamuang Krungthep ist ein thailändisches Gericht, das aus Auberginen zubereitet wird. Es stammt aus Bangkok, das auf Thai »Krung Thep« genannt wird. Die Auberginen werden oft mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen wie Madras-Curry und Pfeffer gekocht. Das Gericht wird in einer Gemüsebrühe zubereitet und mit Petersilie garniert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Aubergine(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
3 Zwiebel(n)
250 ml Gemüsebrühe
1 Zweig(e) Petersilie
1 EL Madras Curry
1 Prise Pfeffer schwarz
3 EL Öl
2 cm Ingwer

Vorbereitung

Den Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer schälen und hacken. Die Auberginen klein schneiden. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Auberginen sautieren und dann nach dem Abtropfen auf einem Teller beiseite stellen. Nun in der Pfanne die Zwiebeln, den Ingwer und Knoblauch anbraten lassen und nach und nach die Gemüsebrühe hinzugießen. Umrühren und anschließend die Auberginen wieder beigeben. Mit Curry, Pfeffer und Petersilie würzen und nochmals gut umrühren. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und danach sofort servieren.

© 2026 coquina.de