

Gefüllte Auberginen

by Andreas - Montag, Juni 13, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/gefuellte-auberginen/>



Wer gefüllte Paprikaschoten mag, ist auch hier richtig. Die Zubereitung der gefüllten Auberginen ist recht ähnlich. Man kann dafür frische oder getrocknete Auberginen verwenden. Man hat mir erzählt, dass für die getrocknete Variante gerne die letzten Ernten verwendet werden. Die sind besonders geschmacksintensiv.

15-20 getrocknete Auberginen

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 EL gehackte Petersilie

6 EL Bulgur

50 gr. Schafskäse

400 gr. gehackte Tomaten (Dose)

4 Lammhackwürstchen (Merguez)

250 ml Gemüsebrühe

1 Orange

1 EL Sultaninen

3 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz

Die Auberginen für 10 Minuten in kochendes Wasser legen. Unterdessen die Zwiebeln und die Knoblauchzehen fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln und die Knoblauchwürfelchen in einem großen Topf mit dem Olivenöl anbraten. Dann mit den Tomatenwürfeln, der Gemüsebrühe und dem Saft einer Orange ablöschen, pfeffern und salzen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Den Bulgur in warmem Wasser kurz quellen lassen und in ein Sieb geben. Nun aus dem Bulgur, den enthäuteten Merguez, den verbliebenen Zwiebelwürfelchen, der gehackten Petersilie und dem fein gewürfelten Schafskäse eine Masse kneten. Diese in die Auberginen füllen und zur Tomatensauce stellen. Die Tomatensauce sollte dabei bis maximal zur unteren Hälfte der Auberginen reichen. Die Sultaninen in die Sauce geben und beigeschlossenem Deckel weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Nordische Nudeln

[Pasta mal im ganzen Gegenteil von "mediterran". Räucherlachs ist extrem unkompliziert...](#)

Boef Bourguignon

Das Boef Bourguignon ist eines der großen französischen Nationalgerichte. Wichtig für dieses ...

Mangocurry mit Schweinefleisch

Schweinefleisch hat keinen besonders guten Ruf. Das liegt sicherlich auch an der in Discou...