

TOBIS AUBERGINENCURRY FÜR UNTERWEGS

Toll am Auberginencurry ist, dass es die Zutaten fast überall gibt und man nicht auf eine Kühlkette angewiesen ist. Egal, ob man gerade in Grönland oder Marokko unterwegs ist, dieses Gericht lässt sich fast überall kochen.



ZUTATEN

Für 2 Personen

2 Auberginen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Arm einer
durchschnittlichen
Ingwerknolle
60-90 g Butter
Garam Masala
Salz
Pfeffer
Honig

OPTIONAL:

Petersilie
Frühlingszwiebel

In einer Pfanne etwa 60 Gramm Butter – ungefähr ein Viertel eines handelsüblichen Butterpäckchens – erhitzen, bis sich die Molke am Boden absetzt. Den flüssigen Teil der Butter in einen großen Topf geben, sodass nur noch die Molke in der Pfanne zurückbleibt. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch fein hacken, in den Topf geben und anbraten. Die Auberginen würfeln, mit in den Topf geben und gut durchrühren. Da sie am Anfang recht viel Butter aufnehmen, kann man jetzt noch mal ein Stück Butter dazugeben, wenn sie zu trocken aussehen. Die Auberginen sollen nicht anbraten, sondern langsam einkochen. Immer wieder rühren. Salz, Pfeffer und einen guten Schwung Garam Masala dazugeben. Wie viel man davon hinzufügt, ist Geschmackssache. Mag man das Gewürz, sind 2 bis 3 Teelöffel nicht zu viel. Bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren so lange einkochen, bis die Auberginen weich sind und von der Butter wieder etwas abgeben. Jetzt einen Teelöffel Honig dazugeben. Reis aufsetzen und nach Anleitung garen. Jetzt ist der Moment, die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe zu schneiden. Kurz bevor der Reis fertig ist, diese zu den Auberginen geben. Wenn der Reis gar ist, diesen zusammen mit dem Curry auf Teller verteilen und etwas gehackte Petersilie darüberstreuen. Fertig!

