

Chinesische Auberginen in Chili-Knoblauch-Sosse

750 g Auberginen
1 TL Salz
1 EL Maisstärke

Sauce

2 EL Sojasauce
1 EL Reissig oder Condimento
2 EL Wasser
1 TL Maisstärke
2 TL Kokoszucker

Zum Anbraten

4 EL Öl (z.B. Erdnussöl)
20 g Ingwer, gehackt
1 Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote

Zum Servieren

2 Lauchzwiebeln
2 EL Sesam



Dazu: Basmatireiseis

Reis kochen

Auberginen in Stifte schneiden (dabei möglichst immer etwas Schale an jedem Stück lassen)
Salz dazugeben, 15 Minuten ziehen lassen,
trocken tupfen, mit 1 EL Maisstärke bestreuen.

Zutaten für die Sauce verrühren
Ingwer in kleine Würfel schneiden
Knoblauchzehe quetschen
Chilischote in kleine Würfel schneiden
Lauchzwiebel in Ringe schneiden

3 EL Öl in einem Wok erhitzen, Auberginen min. 10 Minuten braten, bis die Schale gut gebräunt und das Innere weich ist,
Auberginen herausnehmen und auf einen Teller legen.

1 EL Öl, Ingwer, Knoblauch und Chili in die gleiche Pfanne geben und anbraten, bis es duftet, ablöschen, dann die Auberginen wieder dazu geben, von der Platte schieben, etwas abkühlen lassen
Sauce erneut umrühren, bis sich die Maisstärke vollständig aufgelöst hat,
Sauce über die Auberginen gießen, sofort umrühren, bis die Sauce eindickt.

Auberginen mit Lauchzwiebeln und Sesam garnieren und über Reis servieren.