

# AUBERGINEN AUSGEBACKEN (CA. 25 AUBERGINENSCHNITTEN) (MHAAK-HÜG-PAD-MA-KE-NA-YAO)

## ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 2 Thail. Auberginen (Makheua Yao) (Groß und länglich)  
(Alternativ: Europäische Auberginen)
- 300g Hackfleisch (Muh, Nüa) (Gemischt, Rind - und Schweinefleisch)
- 2 Eier (Kai)
- 2 Knoblauchzehen (Gratiam)
- 3 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) Ersatz: 1 Gemüsezwiebel (Mittelgroß)
- 2 Korianderstengel mit Wurzeln (Pak-Chi)
- 1 Mssp. Fünf-Gewürze-Pulver (Pong-Pa-Loo) (In Asien Läden)
- 0,5TL Kreuzkümmel (Kumin, Yii-Ra)
- 1 Mssp. Chilipulver (Prik-Haeng)
- 0,5TL Salz (Goü)
- 0,5TL Pfeffer (Prik-Thai-Kau)
- 1TL Fleisch - oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt in Pulver - oder Würfelform in Asien. Läden z. B.: Thail. Rosdee o. ä.)
- 1TL Kikkomansauce (Siew-Ji-Bun)
- 2TL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- 2TL Sojasauce (Naam-Siew) (Hell)
- 1,5L Erdnussöl (Naam -Mantoo) (Zum Braten oder Fritieren)

## ZUTATEN FÜR DIE PANIERMISCHUNG:

- 150g Tapiokamehl (Beng-Man-Sam-Palang) Alternativ: Haushaltsmehl
- 2 Eier (Kai)
- 1 Messerspitze Salz (Goü)
- 1TL Fleisch - oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) Instantprodukt Thail. Rosdee o. ä. in Asien Läden)
- 5EL Pflanzenöl (Naam-Man-Pyyd) o. ä.
- 0,5L Wasser (Naam)

## **VORBEREITUNG FÜR DIE ZUTATEN:**

1. Die Thail. Auberginen o. ä. gut waschen, die Stielenden abschneiden und in Längsrichtung ca. 20 - 25 Scheiben abschneiden.
2. Den Knoblauch und die Schalottenzwiebeln schälen und grob zerkleinern; zum "Stampfen" in einen Mörser o. ä. legen
3. Die Korianderstängel gut waschen, putzen und klein schneiden; die Wurzeln abschaben zerkleinern in den Mörser o. ä. geben, den Kreuzkümmel hinzufügen und alles gut mit dem Stößel vom Mörser zerstampfen bzw. zermahlen. Bei Seite stellen.
4. Eine große Schüssel nehmen, das gemischte Hackfleisch, die gestampften Teile aus dem Mörser und sämtliche Zutaten aus der oberen Zutatenliste, (Außer den Zutaten für die Paniermischung), einfüllen, gut miteinander vermischen und verkneten. Abschmecken und aus der obigen Zutatenliste je nach Wunsch und Geschmacksrichtung nachwürzen.

## **VORBEREITUNG FÜR DIE PANIERMISCHUNG:**

Eine mittelgroße Schüssel nehmen und die Zutaten aus der Paniermischung - Liste einfüllen und gut durchmischen. Evtl. noch mit etwas Wasser verlängern. Die Auberginenscheiben in der Paniermischung gut drehen und wenden, auf ein Tablett o. ä. legen.

## **ZUBEREITUNG:**

1. Einen "WOK", Pfanne mit hohem Rand, o. ä. auf den Herd stellen, gut erhitzen, das Erdnussöl einfüllen, den Hitzegrad des Öles mit einem kleinen Holzspießchen o. ä. durch "Eintauchen prüfen, bei Bläschenbildung ist die Temperatur gut.
2. Die vorbereiteten Auberginenscheiben, der Reihe nach mit dem Sieblöffel o. ä. einheben und ca. 4 - 5 Min. frittieren bzw. ausbacken; nicht zu viel auf einmal einfüllen, sonst fällt die Temperatur zu schnell ab. Die ausgebackenen bzw. frittierten Gemüseteile zum "Abfetten" auf Küchenpapier legen.
3. Dieses Gericht kann man als Vorspeise zu anderen Gerichten mit einer scharfen Chili - Sauce oder einer Sauce nach eigenem Wunsch (Siehe Rubrik "Saucen") und mit dem allgegenwärtigen Thail. Langkorn - Duftreis anbieten. Sofort Servieren.

**Guten Appetit !**

Thailand