

AUBERGINEN MIT GEBRATENEN ZWIEBELN **(PAD-MAKHEUA-YAO-SEI- HOM-HUA-YAI)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 3 Thail. Auberginen (Makheua-Yao) (Mittelgroß)
- 8 Thail. Auberginen Makheua-Gob) (Rund, etwas kleiner als Haushaltstomaten)
- 4 Gemüsezwiebeln (Hom- Hua-Yai)
- 3 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng)
- 2 Frühlingszwiebelstangen (Thon-Hom-Sod)
- 3 Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Rot)
- 1 Thail. Chili (Prik-Kii-Noo) (Grün)
- 1 Thail. Peperoni (Prik-Chi-Faa)
- 3TL Paprikapulver (Prik-Yai-Bon) (Süßlich)
- 3TL Palmzucker (Naam-Taan-Pieb) Ersatz : Brauner Zucker (Naam-Taan-Sei-Deng) oder Haushaltszucker (Naam-Taan)
- 5EL Sojasauce (Naam-Siew) (Hell)
- 1TL Sojasauce (Naam-Siew-Dam) (Dunkel)
- 1TL Kikkomansauce (Siew-Ji-Bun)
- 1EL Gemüsebrühe (Pong-Rosdee) Instantprodukt in Pulver- oder Würfelform in Thail. Läden o. a. z. B.:
Thail. Rosdee o. ä.
- 1,25L Erdnuß - Öl (Naam-Mantoo) o. ä. (Zum Fritieren)
- 0,5TL Salz (Goü)

VORBEREITUNG:

1. Die Auberginen gut waschen, putzen, entstielen, die länglichen in Längs - und Querrichtung halbieren und in ca. 0,5 - 1 cm breite Stücke schneiden. Sofort in kaltes Wasser legen, sonst werden die Schnittstellen braun. Vor dem "Braten" die Gemüseteile gut abtropfen lassen.
2. Die runden Auberginen entstielen, gut waschen und mit einem scharfen Messer rundherum nicht zu tiefe Kerben, zur Verzierung einschneiden. Zu den anderen Sorten in das kalte Wasser legen. (Kein Salz hinzufügen, da das Mineral den Gemüseteilen sonst den Saft entzieht.

3. Die Gemüse - und Schalottenzwiebeln schälen und fein schneiden (würfelartig).
4. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in Längsrichtung halbieren und ca. 3 cm lange schräge Stücke abschneiden.
5. Die Chilis und den Peperoni entstielen, waschen, putzen und ganz fein zerkleinern.

ZUBEREITUNG:

1. Einen "WOK", Pfanne mit hohem Rand, o. ä. nehmen, den "WOK" erhitzen, das Erdnussöl einfüllen, gut heiß werden lassen, Probe mit einem hölzernen Zahnstocher o. ä. durchführen; bei Bläschenbildung ist die Öltemperatur zum "Braten" o. ä. gut. Die gut abgetropften Auberginen mit einem Sieblöffel o. ä. in das heiße Öl einfüllen und ca. 2 - 3 Min. goldgelb ausbraten bzw. frittieren; herausnehmen und auf Küchenpapier o. ä. gut abfetten lassen.
2. Ein anderes Behältnis nehmen und von dem heißen Öl aus dem "WOK" 10 EL einfüllen, Temperatur prüfen, (Siehe oben) und die Chilis, Peperoni, die 2 Zwiebeln, Palmzucker, Paprikapulver, 0,5 TL Salz, Soja - und Kikkomansauce und 1 EL Instant - Gemüsebrühe eingeben, alles gut "Wenden" und "Pfannenrühren"; ca. 2 - 3 Min. bei mittlerer Temperatur bei ständigem "Rühren" gut anbräteln lassen, die frittierten oder gebackenen, Auberginen und die Frühlingszwiebeln dazugeben, gut "Vermischen", weiter "Wenden" und noch ca. 1 Min. bei reduzierter Temperatur bräteln lassen. Sofort Servieren. Auch zu diesem Gericht reicht man den Thail. Duft - oder Nassreis.

Guten Appetit !

ANMERKUNG:

Die Schärfe bei Gerichten, Suppen und anderen Speisen drosselt man, indem man die Chili - und Peperonienteile reduziert, bzw. sämtliche Innereien, Kerne und Strünke entfernt. Bei Arbeiten mit den eben genannten ("Scharfmachern") sollte man sich sofort die Hände gründlich mit Seife und etwas Salz waschen; auch nach der Reinigung ist jeglicher Kontakt mit den Schleimhäuten (Augen Etc.) zu vermeiden. Sollte man trotzdem unbewusst die "Ebengenannten" berührt haben und es brennt noch sehr stark, sofort mit kaltem Wasser die Augen o. a. einige Minuten gut durchspülen.

Zum "Wegwerfen" wäre das frittierte Öl zu schade, man lässt es erkalten und füllt es in ein Behältnis mit Deckel; das Öl kann man für andere Gerichte verwenden