

Auberginen-Curry

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

Minuten

Garzeit:

40 Minuten

Kategorie:

Gemüse

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 600g (2) Auberginen
- 50 g Mandelkerne in Stiften
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gemüsezwiebel (ca 350g)
- 20g Ingwer
- 3 EL Butterschmalz
- 2 EL Currypulver
- 60g Sultaninen
- 400 ml Kokosmilch...
- 1 Dose Tomaten (stückig,400ml)
- 500g Süßkartoffeln
- 4 Stile Koriandergrün

Anleitung

...1. Auberginen waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden, mit 1/2 TL Salz vermengen und ziehen lassen. Mandeln ohne Fett in der Pfanne goldbraun rösten, beiseite stellen. Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln.

2. Ingwer schälen, fein reiben. 1 EL Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Curry darübergerben, kurz mitrösten. Sultaninen, Kokosmilch, Tomaten zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 min. kochen lassen.

3. Restliches Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Auberginenwürfel darin goldbraun anbraten. Süßkartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden. Auberginen und Süßkartoffeln in die Soße geben, zugedeckt weitergaren bis die Süßkartoffeln gar sind. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Korianderblättchen fein hacken und zusammen mit den Mandeln über das fertige Curry geben.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Ursel

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/auberginen-curry/index?rev=1752563988>

Last update: **2025/07/15 09:19**

