

Rezept Baingan Dahi

Zutaten:

2 – 3 Auberginen

2 – 3 EL Butterschmalz oder Ghee

2 – 4 Schalotten

2 – 4 Knoblauchzehen

0,2 – 0,3 l Vollmilchjoghurt

TL Zucker

TL Garam Masala, sehr scharf, Garam Masala, scharf, Garam Masala Basismischung, Garam Masala, sehr aromatisch, Garam Masala, aromatisch oder Garam Masala

1 TL Cayennepfeffer

1 TL gemahlener Kurkuma

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL gemahlener Koriander

2 – 3 EL geriebener Ingwer

1 Pr frisch geriebene Muskatnuss

1 TL Meersalz oder Salz

Zubereitung:

Die Auberginen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und unter einem Grill dunkelbraun werden lassen.

Die Auberginen sollten weich sein.

Ca. 15 Minuten abkühlen lassen und danach die Haut von den Auberginen abziehen.

Das Fleisch mit einer Gabel leicht zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Schalotten, Knoblauch, alle weiteren Gewürze, außer Zucker, zum heißen Fett in einem Topf geben und ca. 5 – 8 Minuten anschwitzen lassen.

Das Gericht mit Zucker abschmecken.
Den Joghurt unterziehen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.
Eventuell mit Zitronensaft nachsäuern (um den Geschmack hervor
zu heben).

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)