



Auberginenpüree mit Fleisch

Hünkar Beğendi



3 Auberginen
500 g klein gewürfeltes Lammfleisch
5 EL Öl
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Glas Milch
1 EL Mehl
1 KL Salz
1 TL Pfeffer

- # 3 Auberginen auf Glutfeuer anbraten.
- # Zwiebel in Öl andünsten und das Fleisch hinzugeben.
- # Wenn die Flüssigkeit des Fleisches verdampft ist ein Glas warmes Wasser hinzufüllen und bis das Fleisch weich wird kochen. Schließlich Salz und Pfeffer einstreuen.
- # Nebenbei das Mehl in 2 Löffel Butter andünsten, darauf die gebratenen und fein geschnittenen Auberginen und die Milch hinzugeben und umrühren.
- # Auf das Servierteller zuerst das Auberginenpüree ausbreiten darüber die Fleischmischung geben. Warm servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann mit den Zwiebeln auch zwei Knoblauchzehen angedünstet werden.