



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Eingelegte gefüllte Auberginen

Patlıcan Dolması Turşusu



1 kg kleine junge Aubergine
1 Knoblauchknolle
8 -10 Weisskrautblätter
2 Karotten
2 rote Paprikaschoten
2 El Bergkristallsalz
1 El Zironensäure
Essig
Wasser
Petersilienstiele

- # Die Auberginen waschen und die Köpfe abschneiden, die Auberginen in das kochende Zitronenwasser geben halbdurch kochen.
- # Die Auberginen aus dem Wasser nehmen und auf ein Backblech legen, damit die bittere Flüssigkeit auslaufen kann etwas schweres auf die Aubergine stellen und über die Nacht stehen lassen.
- # Am nächsten Tag die kleingehackten und eingesalzenen Weisskrautblätter, rote Paprikaschoten, Karotten und ein paar Knoblauchzehen in die der länge nach aufgeschnittenen Auberginen füllen.
- # Die gefüllten Auberginen mit den Petersilienstiele festbinden.
- # Die Auberginen abwechselnd mit den zerstampften Knoblauchzehen in ein Einmachglas einlegen.
- # Danach die eine Hälfte des Einmachglases mit Wasser und die andere Hälfte mit Essig füllen.
- # Das Essig und das Wasser nun aus dem Einmachglas in eine tiefe Schüssel umschütten und nun das Kristallglas und die Zironensäure dazugeben und gut umrühren.
- # Diese Mischung aus Essig, Wasser, Salz und Zironensäure wieder in das mit den gefüllten Auberginen füllen.
- # Auf die letzte Schicht ein gut ausgewaschenes schweres Stein legen und den Verschluss gut schliessen.
- # Gefüllte Auberginen saugen viel Flüssigkeit auf, deshalb etwa nach 5 Tagen die fehlende Menge mit Essig auffüllen.

Tipp: Beim Einlegen von Gemüse sollte unbedingt Kristallsalz verwendet werden.