Reis mit Aubergine im Backofen

Fırında Patlıcanlı Pilav

2 Gläser Reis
250 g klein gewürfeltes Kalbsfleisch
2 mittel grosse Auberginen
1 mittel grosse Zwiebel
10 EL Öl
1 ½ Gläser geribene Tomaten
1 ½ Gläser Fleischbrühe
1 ½ KL Salz
½ KL Pfeffer

Den Reis in lauwarmes Salzwasser mindestens eine halbe Stunde einweichen und danach mit kaltem Wasser auswaschen. Die Auberginen schälen und eine halbe Stunde in Salzwasser einlegen, Wasser abtropfen lassen, klein Würfeln, inerhitzem Öl anbraten und auf Papiertücher herausnehmen.
In einem Topf Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben und dünsten bis sie sich zusammenziehen.
Danach klein gewürfeltes Fleisch hinzugeben und dünsten bis der Eigensaft abgegeben und verdunstet ist, anschliessend Reis hinzufügen und dünsten bis der Reis hart wird.
Diese Mischung in ein Backblech einfüllen. In einer Rüchrschale geribene Tomaten, Fleischbrühe, Pfeffer und Salz mischen und in die Reismischung einfüllen.
Das Blech mit einer Alufolie oder mit einem Backpapier verschliessen und im zuvor auf 210 Grad vorgeheizten Backofen schieben.
Etwa nach 30 Minuten aus dem Backofen nehmen und prüfen ob es fertig ist oder nicht. Wenn nicht dann weitere 5-10 Minuten in den Backofen schieben.
Aus dem Backofen nehmen und die Laufolie erst nach 30 Minuten entfernen, umrühren und in ein Servierteller umfüllen.
Warm servieren.

Tipp: Nach Wunsch kann auch eine Glas Mais aus der Dose beigefügt werden.