



Gegrillte Auberginen

Patlıcan Kebabı (Sivas Usulü)



6 mittel grosse Auberginen
½ kg klein gewürfeltes Lammfleisch
2 Zwiebel
4 Spitzpaprika
2 Tomaten
1 EL Tomatenmark
5 EL Öl
1 Teeglas warmes Wasser
1 KL Salz
Zum Braten:
2 ½ Gläser Öl

- # Die Auberginen streifenförmig schälen. In Salzwasser eine halbe Stunde einlegen und danach auswaschen. In ein fingerbreite Scheiben zuschneiden.
- # In einer kleinen und tiefen Pfanne die Auberginen braten. In eine Küchentuch herauslegen.
- # In einen Topf Öl erhitzen und gehackte Zwiebel rosarot dünsten.
- # Klein gewürfeltes Fleisch hinzugeben und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten kochen. Anschliessend Tomatenmark und grob zugeschnittene Paprika hinzugeben.
- # Sobald die Paprika weichgedünstet ist, dann die geschälten und klein gewürfelten Tomaten, warmes Wasser und Salz hinzugeben.
- # Bei mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen.
- # Die gebratenen Auberginen in eine Backform einfüllen und anschliessend die Fleischmischung hineinfüllen.
- # Die gegrillten Auberginen im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.
- # Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Wenn die Auberginen im sehr stark erhitzten Öl gebraten werden, dann saugen sie nicht so viel Öl auf.