

# Auberginencurry mit Jasmin-Duftreis

Lasst Euch das Mal auf der Zunge zergehen: Auberginen in warmer aromatischer Masala-Kokosmilch, welche im Mund zart schmelzen! Ja, Ihr habt richtig gehört - ich hab' endlich einen Trick für mich gefunden, Auberginen so zuzubereiten, dass sie sich zart schmelzend genießen lassen. Was für ein Erlebnis! Das ist so unglaublich köstlich, dass mir jetzt schon wieder das Wasser im Mund zusammenläuft, obwohl ich dieses wunderbare Curry längst genossen habe. Doch für mich war es eine echte Offenbarung. Denn früher konnte ich Auberginen nicht richtig leiden. Dann habe ich mich in den Geschmack verliebt, war aber immer noch ab und zu von ihrer festen, schwammartigen Konsistenz genervt. Bis mir die Idee kam, die Auberginen vor der Weiterverarbeitung 15 Minuten lang im Ofen vorzurösten. Das intensiviert einerseits ihren Geschmack und führt andererseits zu dem unglaublich geilen Phänomen, dass sie so zart werden, das man sie zwischen Zunge und Gaumen zerdrücken kann. Wer von Euch immer noch mit Auberginen hadert, sollte dieses Rezept unbedingt ausprobieren! An Auberginen scheiden sich die Geister: die einen hassen, andere lieben sie. Mit diesem Rezept möchte ich Euch zu ganz großen Auberginen-Liebhabern machen - glaubt mir, richtig zubereitet sind sie ein Genuss! Kommt, gebt dem Nachtschattengewächs noch einmal die Chance zu einem großartigen kulinarischen Highlight zu werden. Mit diesem Rezept gelingt's - versprochen. Ich bin schon ganz gespannt auf Euer Feedback, herzlichst Eure Lea.

## Zutaten für 4 Portionen

- 350 g Jasmin Duftreis
- 2 kleine bis mittlere Auberginen (650 g)
- 5-6 EL Kokosöl
- Meersalz
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g)
- 1 Bund Koriander frisch
- 25 g Ingwer
- 1 TL Koriandersamen
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Zwiebel(n)
- 1 TL Garam Masala (Gewürzmischung)
- 0,5 TL Kurkuma (Gelbwurz)
- 75 g Tomatenmark (ca. 4 EL)
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 1-2 EL glutenfreie Tamari Sojasoße
- 1 EL Hot Madras Curry Pulver
- 2 EL Zitronensaft
- Grob gemahlene Chiliflocken oder frische Chili nach Belieben

## Zubereitung (ca. 45 Minuten)

250 g Jasmin Duftreis mit 650 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Einmal kräftig umrühren und den Reis mit geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren und den Reis nochmals 10 Minuten ganz sanft köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Den Reis nach der Kochzeit

nochmals 10-15 Minuten bei geschlossenem Topfdeckel quellen lassen. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die Enden der Auberginen entfernen und die Auberginen klein schneiden. Auberginenstücke mit 3-4 EL Kokosöl (oder Olivenöl) sowie einer großen Prise Meersalz vermischen und auf dem Backblech verteilen. Auberginenstücke bei 200 Grad Umluft 15 Minuten im Ofen rösten/garen. In der Zwischenzeit die Kichererbsen unter fließendem Wasser abspülen. Koriander waschen und trocken schütteln (1 mittleres Bund). 25 g Ingwer mit einem Löffel schälen. 1 TL Koriandersamen im Mörser zerstoßen (oder später einen kleinen TL gemahlene Koriander verwenden, aber frisch zerstoßen schmeckt er sehr viel aromatischer). 1 Knoblauchzehe abziehen und hacken. Eine große (goldene) Zwiebel (150-160 g) abziehen und fein aufschneiden. 1-2 EL Kokosöl in einem Wok oder einer tiefen Pfanne erhitzen (im Wok braucht Ihr weniger Fett - also max 1 EL). Die Zwiebeln hineingeben und die Zwiebelstücke bei mittlerer Hitze einige Minuten goldgelb und glasig anbraten. Dann den Knoblauch, den zerstoßenen Koriander, 1 TL Garam Masala sowie 1 halben TL Kurkuma hinzu geben und die Gewürze kurz anrösten. Den frischen Ingwer mit einer Reibe dazu reiben und 4 EL Tomatenmark (ca. 75 g) dazu geben. Kurz anrösten. Die ofengerösteten Auberginenstücke dazu geben und die Zutaten mit 400 ml Kokosmilch und 150ml Wasser aufgießen. Zutaten fünf Minuten köcheln lassen. Das Curry mit 1-2 EL glutenfreie Tamari Sojasaße sowie kräftig Meersalz und 1 EL Hot Madras Curry Pulver würzen. Eine große Hand voll gehackten Koriander und die Kichererbsen unterheben und das Curry nochmals fünf Minuten sachte köcheln lassen. Wer mag, gibt noch eine halbe fein geschnittene Chilischote dazu. Etwas Koriander zum späteren Garnieren aufheben. Curry nach Belieben mit Wasser verdünnen und mit Chiliflocken würzen. Das Curry mit Zitronensaft (ca. 2 EL) abschmecken und mit dem Jasmin-Duftreis und Koriander garniert servieren.

### **Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten**

- [Auberginen-Okra-Curry](#)
- [Brokkoli-Sesam](#)
- [Grünes Curry mit](#)