

Auberginen in Reiswein

Zutaten:

300 g mittelgroße Auberginen
! /2 rote Paprikaschote
1/2 gelbe Paprikaschote
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl
1 TL Speisestärke
1 TL Zucker
1 EL Reiswein (Sake)
1 EL Reisweinessig
2 EL Maiskeimöl
Salz
frische Pfefferminze

Zubereitung:

Die Auberginen waschen, trockentupfen und die Stielansätze entfernen und würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen, waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Sojasauce, Sesamöl, Speisestärke, Zucker, Reiswein und Essig verrühren und beiseite stellen.

Den Wok heiß werden lassen. Etwas Öl hineingeben und die Paprikaschoten darin unter Rühren 1 Minute braten. Die Paprikaschoten herausnehmen. Die Auberginen unter Zugabe von Öl rundum ca. 5 Minuten unter Rühren braten, salzen und ebenfalls herausnehmen.

Das restliche Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig braten. Paprika und Auberginen unterrühren. Die Gemüsebrühe und die Gewürzsauce angießen, alles einmal aufkochen lassen und so lange weiterkochen, bis die Sauce sämig wird. Mit Minzeblättchen garnieren

