



Aubergine Katsu Curry

Aubergine Katsu Curry

1 große Aubergine

Salz

100 g Mehl

100 g Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

100 ml Wasser

500 ml Lien Ying Erdnuss Öl

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Für die Currysauce:

1 Zwiebel, gehackt

2 Karotten, in Scheiben geschnitten

2 Kartoffeln, geschält und gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Esslöffel frischer Ingwer, gerieben

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

500 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Esslöffel Lien Ying Curry gemahlen

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Zucker (optional)

1 Esslöffel Maisstärke (zum Andicken)

Salz, Pfeffer

Außerdem:

Lien Ying Jasmin Reis

Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Aubergine Katsu Curry

1.

Für die Auberginen: Die Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht mit Salz bestreuen und ca. 15 min. ruhen lassen, um überschüssiges Wasser herauszuziehen. Danach mit einem Papiertuch abtupfen.

In einer Schale das Mehl mit etwa 100-150 ml Wasser zu einer dickflüssigen Paste verrühren, sodass eine „Kleberschicht“ entsteht, die die Panko gut haften lässt. In einer zweiten Schale die Panko-Semmelbrösel bereithalten. Die Auberginenscheiben zuerst in der Mehl-Wasser-Paste wenden. Dann die Auberginenscheiben in dem Panko wälzen.

In einer tiefen Pfanne oder einem Topf reichlich Öl erhitzen und die panierten Auberginen-Scheiben von beiden Seiten goldbraun frittieren (ca. 4-5 min. pro Seite). Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce: In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze etwa 5-7 min. anbraten. Den Knoblauch und den Ingwer hinzufügen. Kurz anbraten. Das Currypulver und das Tomatenmark dazugeben und für etwa 1-2 min. mit anrösten. Die Karotten und Kartoffeln hinzufügen und 3-4 min. anbraten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Dann die Sojasoße und den Zucker hinzufügen und die Hitze reduzieren. Die Sauce für etwa 20-25 min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Karotten weich sind.

Zum Andicken 1 EL Maisstärke in etwas Wasser anrühren und zur Sauce geben. Gut umrühren und weiter köcheln lassen, bis das Curry die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Curry mit den Auberginen Scheiben auf Reis anrichten und mit Frühlingszwiebel garnieren.