

Auberginen Feschenjun

5 Personen	
8	Auberginen
3-4	Zwiebeln
jew. 1 Bund	Petersilie, Koriander, Pfefferminze
1 Zwiebel	Knoblauch
200 gr.	Walnüsse
ca. 300 ml	Granatapfelsirup
Gewürze:	Curcuma, Salz, Pfeffer Paprika edelsüß und Rosenscharf
Öl, Wasser nach Bedarf	



Die Auberginen schälen und in heißem Salzwasser ca 1 h einweichen

Kräuter putzen, waschen und mixen.

Zwiebeln würfeln, anbraten, gemixte Kräuter hinzufügen und mitbraten, gemixter Knoblauch hinzufügen mit Kurkuma, Pfeffer, Paprika würzen, gemixte Walnüsse hinzufügen und braten.

Ca 300 ml Granatapfelsirup und etwas Wasser hinzufügen und ca. 1h bei niedriger Temperatur schmoren lassen.

Mit 2 Küchentüchern aus den abgetropften Auberginen das Wasser herauspressen und etwas rollen und mit möglichst wenig Fett anbraten.

Auberginen längs einschlitzen und mit 1-2 Eßl. der Soße füllen, in dem Topf zu der restlichen Soße geben und ca 1½h schmoren lassen.

Mit Reis servieren.

