

# Auberginen-Tagine mit Hackbällchen

794

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Martina Kittler: Tagine (G&U), S. 36

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Die Auberginen zerfallen fast vollständig. Brot passt besser dazu als Couscous.

**Zutaten:** FÜR DIE HACKBÄLLCHEN  
1 Zwiebel  
500 g Rinderhackfleisch  
1 TL Pul Biber (scharfe Paprikaflocken)  
Ras el Hanout  
Salz, Pfeffer

FÜR DIE AUBERGINEN  
800 g Auberginen  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Bio-Orange  
6 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark  
2 TL Pul Biber  
Salz, Pfeffer  
400g Kirschtomaten  
½ Bund Petersilie

**Rezept:** HACKBÄLLCHEN: Die Tajine bei Bedarf mindestens 10 Min. wässern. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Hackfleisch und Pul Biber verkneten und kräftig mit Salz und Pfeffer und Ras el Hanout würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 20 Bällchen formen.

AUBERGINEN: Die Auberginen putzen, waschen und ca. 2 cm groß würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

In der Tajine 2 EL Öl auf dem Herd langsam erhitzen. Dann die Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. rundum anbraten, herausnehmen. Das übrige Öl in der Tajine erhitzen, die Auberginen darin bei starker bis mittlerer Hitze 3-4 Min. unter Wenden anbraten. Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Min. mitgaren. Tomatenmark und Pul Biber kurz mitdünsten. Orangenschale und -saft und 200 mL Wasser dazugießen, salzen und pfeffern. Den Deckel auflegen, die Dampfsperre mit kaltem Wasser füllen und die Tajine im Ofen (unten) ca. 30 Min. garen.

FERTIGSTELLEN: Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren. Nach ca. 30 Min. Garzeit mit den Hackbällchen auf dem Gemüse verteilen. Die Tajine zugedeckt im Ofen noch ca. 15-30 Min. garen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Tajine aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt Sahnejoghurt mit zerbröseltem Schafskäse (Feta).