

# Schweinefleisch mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Auberginen

881

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Ottolenghi: Simple, S. 243

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Auf dieses Rezept greife ich gern für ein einfaches Abendessen zurück. Bevor Sie den Herd einschalten, sollten Sie alles fix und fertig zuschneiden, was mit dem Fleisch in die Pfanne kommt. Ist der Herd einmal startklar, will man schließlich loslegen und nicht noch unter Zeitdruck irgendetwas schnippeln müssen. Das Fleisch lässt sich am Tag zuvor zubereiten, kalt stellen und wieder erwärmen. Als Beilage passen Reis oder Nudeln.

Bemerkung (WG): Die gedämpften Auberginen schmecken ein wenig fad; wir schlagen vor, sie am Ende unter das Fleisch zu ziehen. "Reichlich Flüssigkeit" ergibt sich laut Zutaten nicht; wenn man mehr Sauce haben will, muss man mehr Brühe hinzufügen, z.B. ¼ L.

## Zutaten

Für 4 Personen  
3 Auberginen, in 3 cm große Würfel geschnitten (950 g)  
4 EL Erdnussöl  
2-3 Bund Frühlingszwiebeln, schräg in 3cm dicke Stücke geschnitten (250g)  
1 Stück frischer Ingwer (7cm), geschält und in feine Streifen geschnitten (60g)  
4 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheibchen geschnitten  
1 grüne Chilischote, in feine Ringe geschnitten  
500 g Schweinehackfleisch  
3 EL Mirin (süßer japanischer Reiswein)  
2 EL Sojasauce  
2 EL Kecap manis (süße Sojasauce)  
1 TL Sesamöl  
1½ EL Reissessig  
15 g Koriandergrün, grob gehackt  
60 g geröstete gesalzene Erdnusskerne  
1 EL Sesam, geröstet  
Salz

## Rezept:

1. Die Auberginen in einer großen Schüssel mit 1½ TL Salz sorgfältig mischen, dann in einen Dämpfeinsatz geben (oder in ein Sieb, das man in einen großen Topf einsetzen kann) und beiseitestellen.

2. Einen großen Topf 3cm hoch mit Wasser füllen. Das Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Auberginen hineinsetzen und mit dem Deckel oder Alufolie zudecken, sodass kein Dampf entweichen kann. Die Hitze ein wenig reduzieren und die Auberginen 12 Minuten dämpfen. Herausnehmen und beiseitestellen.

3. Inzwischen 2 EL Öl in einer Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili hineingeben und unter häufigem Rühren 5 Minuten anbraten, bis der Knoblauch allmählich Farbe annimmt. Alles in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Das restliche Öl (2 EL) erhitzen und darin das Hackfleisch 3 Minuten anbraten und zerkleinern. Mirin, Sojasauce, Kecap manis, Sesamöl, Reissessig und ½ TL Salz hinzufügen und alles weitere 2 Minuten köcheln lassen. Die Frühlingszwiebelmischung wieder unterrühren, noch 1 Minute mitgaren, dann die Pfanne vom Herd nehmen — es sollte reichlich Flüssigkeit darin sein. Zwei Drittel des Koriandergrüns und die Erdnüsse unterziehen. Die Hackfleischmischung mit Auberginen, Sesam und restlichem Koriandergrün (5 g) servieren.

