

Auberginen Stir Fry (Rezept für 4 Personen)

500 gr	Auberginen (Japanische oder normale)
1 dl	Öl
3 dl	Wasser
1	Rote Chilischote
2	Knoblauch
3 EL	Sojasauce (dunkel)
1 EL	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Auberginen halbieren, dann in 2 cm dicke Stücke schneiden
2. Öl im Wok erhitzen, Chili und Knoblauch hinzufügen
3. Sobald die Auberginen das Öl aufgesaugt haben, nach und nach 1 EL Wasser hinzugeben. Immer warten, bis die Auberginen das Wasser absorbiert haben, so verfahren, bis die Hälfte des Wassers verbraucht ist.
4. Sojasauce, Zucker und restliches Wasser hinzufügen und solange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.

PASST ZU

- Fleisch