

## *Süss-saure Auberginen*

### *La Mise en Place:*

**750 g Auberginen, 1 EL Kurkuma, 8 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 1 TL Senfkörner, 1 TL Kreuzkümmel, ¼ TL Bockshornklee, ½ TL Chili, 1¼ dl Weissweinessig, 1 dl Sonnenblumenöl, 3 EL Zucker**

### *Die Vorbereitung:*

Die Auberginen in kleinere Würfel schneiden und in einen tiefen Teller legen. Kurkuma darüber streuen, gut mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch durch die Presse drücken und den Ingwer fein reiben.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Senfkörner, Kreuzkümmel und Bockshornklee trocken rösten und im Mörser fein zerstoßen. Zusammen mit dem Knoblauch, Ingwer und Chili im Weissweinessig verrühren.

In einem grossen Topf 1 dl Sonnenblumenöl erhitzen und die Auberginenwürfel darin goldbraun braten. Herausnehmen. Den Bratsatz mit der Essig-Gewürz-Mischung unter stetem Rühren lösen. Die Auberginenstücke wieder zugeben und gut darin wenden, bis sie mit der Gewürzmischung überzogen sind. Zucker zugeben und halb bedeckt während 15 Minuten leicht köcheln.

### *Die Vollendung:*

Die Auberginen in eine Schüssel (nicht aus Metall) geben und über Nacht auskühlen. In saubere Gläser mit Schraubverschluss füllen.

### *Alternative:*

Kann auch mit Zucchini zubereitet werden.

### *Das passt dazu:*

Reisgerichte, Raclette, Fladenbrote und Gemüse

