

## **A u b e r g i n e n - G u l a s c h**

### **Zutaten:**

400 g Gulaschfleisch (vorzugsweise Lamm),  
800 g Auberginen, 3 Zwiebeln, 2/3 Tube Tomatenmark,  
2 - 3 TL Madras-Curry, 2 - 3 TL Koriander,  
1 Prise Safranpulver, Salz, Pfeffer,  
ca. ½ l Wasser, Öl nach Bedarf

### **Zubereitung:**

Zwiebeln hacken. Fleisch würfeln, waschen und gut abtrocknen. Zwiebeln in Öl goldbraun anbraten. Das Fleisch zusammen mit dem Madras-Curry zu den Zwiebeln geben und bei guter Hitze und ständigem Wenden 5 - 10 Minuten weiterbraten. Jetzt das Tomatenmark zufügen und noch etwas durchbraten. Dann mit Wasser ablöschen (soviel Wasser zufügen, dass es eine flüssige bis sämige Soße ergibt), Safranpulver zufügen und auf kleiner Stufe ca. 80 - 90 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Auberginen schälen, in gleichmäßige fingerdicke Scheiben schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 1/2 Stunde ziehen lassen, anschließend abtropfen und trockentupfen. Die Scheiben in Öl\*) bei mittlerer Hitze mittelbraun braten.

Wenn das Fleisch fast fertig ist, Auberginenscheiben und Koriander zufügen, nach Bedarf noch etwas Wasser zugeben und gut mischen. Das Gulasch zum Kochen bringen und auf kleiner Stufe 20 bis 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**\*)**

**Die Devise beim Anbraten der Auberginenscheiben lautet: So wenig Öl wie möglich, aber so viel Öl wie nötig!**