

Gefüllte trockene Auberginen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

1 Päckchen getrocknete Auberginen Tuben ca 24 St (beim Türken)

Füllung:

400 Gramm Hackfleisch

250 Gramm Reis

2 Zwiebeln

2-3 Esslöffel Tomatenmark

150 Gramm geröstete Paprika aus dem Glas

2 Teelöffel gemahlene Kreuzkümmel

1-2 Teelöffel Pfeffer

2 Teelöffel Salz

Scharfer Paprika nach Wunsch

120 Gramm Margarine

1 Dose geschälte Tomaten

Zubereitung:

Zwiebeln und Paprika im Multi fein hacken, Tomaten passieren.

Alle anderen Zutaten in die Rührschüssel geben, Zwiebeln, Paprika und Tomaten dazugeben.

Auf Stufe 2 ca. 4 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Die trockenen Auberginen in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 15 Min. bei geringer Hitze köcheln. Danach kalt abwaschen.

Die Auberginen mit der Hackfleischfüllung füllen und in den Gareinsatz stellen. 800 ml Wasser in die Rührschüssel und das ganze bei Stufe 3 50 min auf 140 Grad gar kochen. 10 Min ziehen lassen und danach genießen.



Fotos Hülya Braun