Auberginen-Marillen-Curry

Auf der Suche nach einem veganen Rezept sollte man unbedingt dieses köstliche Auberginen-Marillen-Curry ausprobieren. Das Zusammenspiel der einzelnen Aromen ist einfach nur lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

650 g	Auberginen
400 g	Zwiebel
2 EL	Öl
260 g	Marillen (getrocknete)
1 EL	Kreuzkümmel
1 EL	Paprika
1 TL	Zimt
400 ml	Gemüsebrühe
2 TL	Curry ((rotes Thai-Curry))
2 EL	Ahornsirup
1 Prise	Salz
40 g	Walnüsse
40 g	Cranberries (getrocknete)

Zubereitung

1. Für das Auberginen-Marillen-Curry zuerst die Auberginen waschen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Diese großzügig mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

2. In ein Sieb geben und mit Wasser abbrausen, so dass das Salz abgewaschen wird. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. Walnüsse in einer kleinen Pfanne (ohne Fett!)

anrösten, abkühlen lassen und grob zerhacken.

3. Zwiebeln schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Auberginen dazugeben und einige Minuten dünsten. In der Zwischenzeit die Marillen waschen, entsteinen und in Würfel schneiden.

4. In die Pfanne geben und mit Zimt, Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Cranberries grob hacken.

5. Das Curry mit Ahornsirup, Salz und nach Belieben mit rotem Thai-Curry abschmecken. Anrichten, mit Walnüssen und Cranberries bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Auberginen-Marillen-Curry schmeckt besonders gut Safranreis.