

«Yü hsiang dschieezü» (Nach Fisch riechende Auberginen)

(Rezept von Urs Morf, SRF-Asien-Korrespondent)

Zutaten: 4 Personen. (Mindestens ein weiteres chinesisches Gericht und weisser Reis werden als Beilage empfohlen).

500 g Auberginen (1 mittelgrosse längliche oder 2 kleinere runde Auberginen)

70 g – 100 g Schweinefleisch, gehackt
(Das Fleisch kann durch die gleiche Menge in Sojasauce eingelegte Tofu-Würfelchen ersetzt werden. Harte Tofu-Sorte, nicht die „wabbelige“ pudding-artige.) Mind. 1 Stunde lang in der Soja-Sauce marinieren.

1 EL scharfe Bohnenpaste
(Wer wirklich scharf essen will, gibt noch 2-3 fein geschnittene Peperoncini dazu. Aber aufgepasst: Scharfe Bohnenpaste ist in der Regel für Schweizer Gaumen schon scharf genug.)

1 Frühlingszwiebel oder 1 Lauch, in ca. 4 cm lange dünne Stäbchen schneiden

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Knolle frischen Ingwer (ca. 4 X 3 cm), in ca. 2 mm dünne Stäbchen schneiden

2 EL Sojasauce

1 $\frac{3}{4}$ Tasse Hühnerbouillon

$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ EL weisser Zucker

$\frac{1}{2}$ EL Essig

$\frac{1}{2}$ EL Sherry (nicht obligatorisch, aber verfeinert das Aroma)

$\frac{1}{2}$ EL Maisstärkepulver

1 - 1 $\frac{1}{2}$ EL Wasser

Erdnuss- oder Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Auberginen entweder in nicht ganz fingerdicke, 4-5 cm lange Stücke schneiden, oder - das sieht schöner aus – die Auberginen halbieren und von der Haut her kreuzweise ein Schachbrettmuster in die Auberginen-Hälften schneiden. Nicht ganz durchschneiden, die Auberginen-Hälften dürfen nicht auseinanderfallen.

In einer Bratpfanne mit glattem Boden oder in einem Wok die Auberginen in etwas Öl auf mittlerem Feuer anbraten, dabei hin und her bewegen und wenden, bis die Auberginen

anfangen weich zu werden. Die Auberginen dürfen dabei aber nicht zerfallen. Dann die Auberginen auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Jetzt noch etwas mehr Öl in die Pfanne geben und das Hackfleisch auf grossem Feuer anbraten. Dabei ständig kräftig rühren, bis das Fleisch durchgebraten ist. Dann Knoblauch, Ingwer- und Zwiebelstäbchen und Bohnenpaste dazu geben.

Jetzt gibt es - je nachdem wie man die Aubergine geschnitten hat – zwei unterschiedliche Vorgehensweisen:

- a) In Stücke geschnittene Auberginen zum Fleisch geben, ständig rühren, restliche Zutaten (Sojasauce, Bouillon, Zucker, Essig, Sherry) dazu geben und ca. 1 Minute lang kochen lassen. Dann das Wasser mit der Maisstärke mischen und dazu geben. Kurz eindicken lassen und dann servieren.
- b) In Hälften geschnittene Auberginen mit der Fleischseite nach unten in die Pfanne geben, hin und her schieben und dabei die restliche Zutaten (Sojasauce, Bouillon, Zucker, Essig, Sherry) darüber geben. Alles ca. 1 Minute lang ziehen lassen und dabei immer wieder die Mischung aus Öl und Saucen und Ingwer- und Zwiebelstäbchen über die kreuzweise geschnittenen Auberginen geben. Dann das Wasser mit der Maisstärke mischen und darüber giessen. Heiss auf einer Platte mit Rand servieren.