Eingelegte Auberginen
Mukhallal Badhindschan

"Eingelegte Auberginen" (Mukhallal Badhindschan) aus Palästina sind ein köstliches Gericht, das durch seine würzige und aromatische Note besticht. Die Auberginen werden oft mit Knoblauch, Paprika, Pfefferschoten und Walnüssen kombiniert, was ihnen einen intensiven und leicht scharfen Geschmack verleiht. Die Mischung aus den Gewürzen und der Textur der Auberginen sorgt für ein harmonisches und reichhaltiges Geschmackserlebnis.
Dieses Gericht wird häufig als Beilage oder Vorspeise serviert und passt hervorragend zu frischem Brot oder als Teil einer Mezze-Platte. Die Kombination aus den weichen Auberginen und den knackigen Walnüssen bietet eine interessante Textur, die durch die Würze der Paprika und Pfefferschoten abgerundet wird.

Herkunft: Palästina
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 1 Kilogramm

1 Kilogramm Aubergine(n)
1 Knolle(n) Knoblauch
1 EL Salz
½ Paprika
10 Chilischote(n)
3 EL Walnüsse
1 Liter Olivenöl

Vorbereitung

Die Walnüsse fein hacken, von den Auberginen die Stängel mit dem Ansatz ablösen. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Auberginen darin 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und gut trockentupfen. Die Knoblauchzehen fein würfeln und mit dem Salz in einem Mörser zerstoßen. Paprika und Pfefferschoten sehr fein würfeln. In den Mörser geben und zerdrücken. Den Mörserinhalt mit den feingehackten Walnüssen vermischen.

Zubereitung

Die Auberginen an einer Seite senkrecht aufschlitzen und etwas von der Füllmasse hineindrücken. Die gefüllten Auberginen fest in saubere Gläser schichten, dabei soll möglichst keine Luft zwischen ihnen verbleiben. Vollständig mit Olivenöl bedecken, und die Gläser fest verschließen. 2-3 Wochen bei Zimmertemperatur stehenlassen.

© 2026 coquina.de