

Aubergine- Lamm Gulasch

Zutaten

833 g	Gulasch vom Lamm
--------------	------------------

1,67 kg	Aubergine(n)
----------------	--------------

5 große	<u>Zwiebel(n)</u>
----------------	-------------------

1 1/4 Tube/n	Tomatenmark
---------------------	-------------

6,67 TL	Curry (Madras)
----------------	----------------

5 TL	Koriander, (je nach Geschmack gerne mehr)
-------------	---

1,67 TL	Kreuzkümmel
----------------	-------------

1,67 Pck.	Safranpulver, (optional)
------------------	--------------------------

1 1/4 Liter	<u>Wasser</u>
--------------------	---------------

	Salz und Pfeffer
--	------------------

	Öl, zum Braten
--	----------------

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Zwiebeln hacken, Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebeln in etwas Öl goldbraun anbraten, dann das Fleisch dazugeben und mit dem Curry-Pulver bestäuben.

Bei mittlerer Hitze ca. 10 min weiterbraten.

Das Tomatenmark hinzufügen und mit gerade soviel Wasser ablöschen, dass es eine leicht sämige Soße ergibt.

Gegebenenfalls Safran hinzufügen und auf kleiner Hitze ca. 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Auberginen in gleichmäßige, etwa fingerdicke Scheiben schneiden, etwas salzen und ca. 30 min stehen lassen.

Danach die Auberginen abtupfen und portionsweise in (möglichst wenig) Öl braun anbraten. (Ersatzweise kann man die Scheiben auch mit Öl bepinseln und unter dem Grill anrösten.)

Die angebratenen Auberginenscheiben zusammen mit dem Koriander und dem Kreuzkümmel zum Fleisch geben und gut mischen. Bei Bedarf noch mehr Wasser hinzufügen.

Das Gulasch nochmals kurz aufkochen und auf kleiner Stufe nochmals etwa 20 min ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt besonders gut (persischer) Reis oder Fladenbrot!