

Gheimh Bademdjan(Bademschan)(Gulasch mit Auberginen und gelben Erbsen)

4 mittelgroße Auberginen frisch
150 g Erbsen, halbiert-geschält- (Lapeh) -
500 g Lammfleisch, in Würfel geschnitten -geht auch mit Rindergulasch-
2 Zwiebeln
300 g Tomaten geschält
1 EL Tomatenmark
3 Limonen, getrocknet (Limo Amani)
0,5 TL Kurkuma
Öl
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Adveih (Würde eine schöne Note geben)

Zubereitung

Auberginen schälen, der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Ein wenig liegen lassen. Erbsen mit kaltem Wasser waschen und einige Minuten einweichen. Öl in einem Topf Öl erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln anbraten. Das Fleisch hinzugeben und ebenfalls scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen (ggf. Adveih hinzufügen).

Die Erbsen in einem Sieb abtropfen lassen und zum Fleisch geben. Tomatenmark hinzufügen und alles 1-2 Minuten braten. Anschließend mit ca. 4 Tassen Wasser ablöschen. Tomaten und Limonen dazugeben und alles im geschlossenen Topf bei milder Hitze ca. 1- 1,5 Stunden garen.

Die Auberginenscheiben mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit etwas Kurkuma(wer das mag, muss nicht sein) würzen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin von beiden Seiten goldbraun braten. Auf einem Teller beiseite stellen.

Die gebratenen Auberginenscheiben vorsichtig in die Sauce geben. Mit Salz und (Paprika, wer möchte, könnte das machen) abschmecken und nochmals 15 Minuten ziehen lassen Mit Basmatireis servieren