Auberginen nach indischer Art
Bada

Auberginen nach indischer Art (Bada) sind ein köstliches Gericht, das durch die Verwendung von Gewürzen und frischen Zutaten besticht. Der Geschmack ist intensiv und aromatisch, geprägt von den gerösteten Auberginen, die eine rauchige Note haben. Die Auberginen werden oft mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Chilipulver und manchmal auch Ingwer und Knoblauch kombiniert.
Das Gericht hat eine weiche, fast cremige Textur mit einer knusprigen Hülle, die durch das Ausbacken der Auberginen erreicht wird. Die Gewürze verleihen dem Gericht eine angenehme Schärfe und Tiefe, die typisch für die indische Küche ist. Es ist ein vielseitiges Gericht, das sowohl als Hauptgericht als auch als Beilage serviert werden kann.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Weizenmehl
300 ml Wasser
½ TL Cayennepfeffer
½ TL Kreuzkümmel
1 Zweig(e) Koriander
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Aubergine(n)
6 EL Öl

Vorbereitung
Den Koriander und die Frühlingszwiebeln fein schneiden, die Aubergine waschen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.

Zubereitung
Mehl und Wasser in einer Schüssel gut verrühren. Sollte in der Festigkeit einem Omelettenteig entsprechen. Alle Zutaten außer Aubergine und Öl zum Teig geben und gut vermengen. Die Auberginenscheiben durch den Teig ziehen und in heißem Öl schwimmend backen.

© 2026 coquina.de