

Jiang-Kao-Qie-Zi

Gebratene Auberginen mit Bohnenpaste

Es ist empfehlenswert, im Sommer einmal die gebratene Auberginen mit Bohnenpaste zu probieren.

Nehmen wir vier bis fünf Auberginen, sie kürzer machen bzw. zu 4cm langen Stücken schneiden nach dem Waschen. Dann brachen wir etwas dünne Streifen Ingwer und natürlich auch noch zwei Löffel Bohnenpaste.

Legen wir den Wok mit Kochöl drin auf sanftes Feuer. Nach ca. 4 bis 5 Sekunden geben wir zuerst die Ingwerstreifen ein und braten mit Pfannenwender für ca. 3 Sekunden, dann werden die Stücke von Auberginen eingegeben. Und ganz schön anbraten und rühren bis die Auberginen langsam weichen. Geben wir kurz darauf die zwei Löffel Bohnenpaste dazu und weiter, immer weiter mit dem Rühren, damit die Paste die Auberginen gleichmäßig umhüllt.

Nach ungefähr 7-8 Minuten Braten sind die aromatischen Auberginen mit Bohnenpaste fertig. Guten Appetit, trotz der Sommerhitze!

Jiang-Kao-Qie-Zi

Fried eggplants with bean jam

It deserves to be recommended to try the fried eggplants with bean jam in summer.

We have four to five eggplants washed, and cut to short pieces, about 4cm long pieces. Then, we need some thin slices of ginger and of course two spoons of bean jam.

We put the wok with oil in it on gentle fire. After around 4 to 5 seconds, we put in the ginger slices at first and fry them for about 3 seconds using the spatula, then add in the eggplant pieces. While frying, we mix them well till the eggplants appear softened. After a little time we put in the two spoons of bean jam and keep frying all the ingredients, so that the eggplants can be evenly coated with the jam.

After some 7-8 minutes of frying, the aromatic eggplants with bean jam are done. Despite the heat, enjoy your meal!