

# Marinierte Auberginen (Melanzane marinate)

## Zutaten

- 4 kleine Auberginen (etwa 500 g)
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Bund Basilikum
- 6-8 Salbeiblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Schweineschmalz
- 5 EL Weinessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Auberginen waschen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden, Stielansatz entfernen. Scheiben salzen, lagenweise auf einem großen Teller stapeln, mit einem zweiten Teller abdecken und ein Gewicht darauf stellen. Mindestens **30 Min.** ziehen lassen.

Auberginen abspülen und gut trockentupfen. 1-2 EL Schweineschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben portionsweise hineingeben, von beiden Seiten je **2 Min.** braten. Nach Bedarf übriges Schmalz dazugeben. Gebratene Auberginen aus der Pfanne nehmen, auf Küchentuch gut abtropfen lassen.

Je 1/2 Bund Petersilie und Basilikum, 6-8 Salbeiblättchen und 3 Knoblauchzehen sehr fein hacken und mischen. Auberginenscheiben lagenweise in eine Schüssel schichten, jede Lage salzen, pfeffern, mit etwas Weinessig beträufeln und mit der Kräuter-Knoblauch-Mischung bestreuen. Zugedeckt im Kühlschrank **über Nacht** durchziehen lassen. Als Beilage zu gekochtem oder gebratenem Fleisch servieren.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

[https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:marinierte\\_auberginen\\_melanzane\\_marinate](https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:marinierte_auberginen_melanzane_marinate)

Last update: **09.12.2024 12:53**

