

Ιμάμ Μπαϊλντί Imam Baildi

Ob griechisch, türkisch oder albanisch... da kann lang darüber gestritten werden!

Hauptsache es schmeckt und Ihre Gäste fallen fast in Ohnmacht vor Entzücken. (Der Legende nach soll ein Imam (Vorbeter) ob des überaus köstlichen Geschmacks vor Entzücken in Ohnmacht gefallen sein, als er es zum ersten Mal probierte – daher auch der Name des Rezepts.) laut Wikipedia

Zutaten

- 6 Auberginen von den länglichen
- 4-5 mittelgroße Zwiebel (rote Zwiebeln)
- 5-6 reife Tomaten
- 150gr Petersilie glatt ohne Stiehl
- 2 EL Basilikum
- 4 Knoblauchzehen (inneren Kern entfernen)
- Salz und Pfeffer
- 1 EL gestrichen Zucker
- Etwas Muskat, Zimt und Nelken gemahlen
- 150ml Weißwein
- Olivenöl z.B. Spyridoula's 100% GREEK EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Zubereitung

1. Auberginen waschen. Unteres Ende abschneiden (nicht den Stiehl) und zebraartig Schale schälen.
2. Jede Aubergine an einer der geschälten Seiten von oben bis unten tief aber nicht ganz durch einschneiden.
3. Ganz gut mit reichlich Salz einsalzen, besonders die Rille und in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser und 1 EL Salz eintunken. Mindestens 30 Minuten so lassen.
4. Tomate blanchieren und schälen. Halbieren und Stiehl entfernen. In einer Schüssel Tomate gut ausdrücken damit Flüssigkeit und Samen entfernt werden. Danach in kleine Würfeln schneiden.
5. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, salzen und gut durchkneten bis sie weich werden.
6. Knoblauch, Petersilie und Basilikum auch kleinhacken und getrennt zur Seite stellen.
7. In einer Bratpfanne Olivenöl reingeben bis der Boden gut bedeckt ist und leicht erhitzen.
8. Zwiebeln in das Olivenöl geben und glasig braten. Zucker dazugeben und Pfeffer. Knoblauch und noch etwas braten lassen.
9. Tomatenwürfel jetzt zu Zwiebeln dazugeben und braten bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Dann mit Weißwein löschen. Sobald der Alkohol sich verdunstet hat noch restliche Gewürze und Zutaten dazugeben bis auf Basilikum (der kommt ganz zum Schluss). 1 Glas Wasser dazugeben und für ungefähr 25-30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Nach der Kochzeit soll die nur Öl und kein Wasser in der Pfanne sein.
10. Solange unsere Füllung kocht, nehmen wir die Auberginen vom Wasser, drücken sie und trocknen sie mit ein sauberes Tuch oder Küchenpapier so gut wie möglich.
11. In einer zweiten Pfanne erneut Olivenöl geben und Auberginen gut rundherum braten besonders dort wo die Rille ist wo unsere Füllung reinkommt und auf Küchenpapier legen.
12. Auberginen in eine Backform geben die man auch abdecken kann oder wenn man keinen Form mit Deckel hat Alufolie zum Abdecken verwenden.
13. Rillen gut öffnen und mit Zwiebelfüllung füllen. Restliche Füllung über das ganze Backblech verteilen. Noch etwas Olivenöl drüber geben und 1 Tasse Wasser. Abdecken und in vorgeheizten Backofen 180°C Oberunterhitze vorerst für 30 Minuten geschlossen backen. Dann Deckel oder Alufolie entfernen und solange backen bis das Essen nur mit seinem Öl bleibt und die Auberginen gut durchgebacken. (Je nach Aubergine kann von noch 30 - 60 Minuten brauchen.)