GRÜNHAUS
RIESLING
HERRENBERG KABINETT

VDP.AUFGETISCHT
AUFBERGINE HONG SHAO

2	**AUBERGINEN**
4	**KNOBLAUCHZEHEN**
1	**MITTELGROSSES STÜCK INGWER**
ETWAS	**NEUTRALES ÖL (DISTELÖL, ERDNUSSÖL)**
4-5 EL	**LIGHT SOY SAUCE**
3-4 EL	**DARK SOY SAUCE**
3-4 EL	**SWEET SOY SAUCE**
2-3 EL	**SHERRY**
ETWAS	**AHORNSIRUP**
ETWAS	**CHILI SAUCE (Z.B. FLYING GOOSE SRIRACHA SCHARFE CHILISAUCE)**
ETWAS	**GERÖSTETER SESAM**
1-2	**CHILIS**
3	**FRÜHLINGSZWIEBELN**

SCHWIERIGKEIT:

●●○○○

VEGAN
ZUTATEN FÜR CA. VIER PERSONEN
ZUBEREITUNGSDAUER: 20 MIN.

DER PASSENDE WEIN:

VDP.Weingut Maximin Grünhaus |
2020 HERRENBERG Riesling Kabinett |
VDP.GROSSE LAGE®

1. Die Auberginen in ca. ein Centimeter dicke Stifte und die Knoblauchzehen in hauchdünne Scheiben schneiden, den Ingwer reiben.

2. Die Pfanne bei hoher Temperatur mit dem neutralen Öl bedecken und die Auberginen hineingeben. So viel Öl benutzen, dass alle Auberginen Stifte die Möglichkeit haben sich mit dem Öl vollzusaugen. Die Auberginen rösten lassen und nach ca. einer Minute den Knoblauch hinzufügen und gemeinsam mit den Auberginen goldbraun braten.

3. Währenddessen Chilis und Frühlingszwiebeln fein schneiden und Sesam rösten.

4. Die Temperatur auf mittlere Hitze runterschalten, den Ingwer hinzugeben und kurz mitrösten. Anschließend mit Light, Dark und Sweet Soy Sauce sowie Sherry ablöschen und mit Ahornsirup sowie Chili Sauce abschmecken.

5. Auberginen in eine Schüssel geben und mit Frühlingszwiebeln, Chili und Sesam garnieren.

MAXIMIN GRÜNHAUS
WEINGUT DER FAMILIE VON SCHUBERT

EIN REZEPT VON:
CECILY NAGEL | VDP |
DIGITAL MARKETING