

Hackfleisch-Bällchen im Auberginen-Mantel, Weizen-Grütze

Für zwei Personen

500 g Rinderhackfleisch	300 g Weizengrütze (Bulgur)	2 lange Auberginen
1 Tomate	1 Paprika	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 TL Butter	1 Ei
$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	2 EL Paprikamark	1 TL Bibertuzu
1 TL Kimyon	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen waschen und der Länge nach in etwa 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Öl erhitzen und die Auberginen auf beiden Seiten goldgelb backen. Anschließend die Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend das Hack mit Zwiebeln, Knoblauch, Ei, einem Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer und Bibertuzu vermischen. Aus dieser Mischung kleine Bällchen formen und in Öl kurz anbraten. Jeweils zwei gebackene Auberginenscheiben kreuzweise übereinander legen, die Hackfleischbällchen in die Mitte legen und die Enden der Auberginestreifen übereinander klappen. Die Tomate und die Paprika waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Tomaten- und Paprikascheiben auf die Hackfleischbällchen im Auberginenmantel legen und mit einem Zahnstocher befestigen. Die Auberginentaschen auf einem Backblech nebeneinander anreihen. Das Tomatenmark leicht salzen und mit etwas Wasser und etwas Öl anrühren und als Sauce über die Auberginentaschen gießen. Bei 250 Grad etwa 20 Minuten garen. Für den Reis Butter und Öl in einer Pfanne schmelzen lassen und das Paprikamark und die Weizengrütze dazugeben. Die Masse etwas anbräunen lassen, anschließend mit 350 Milliliter Wasser, Salz und Pfeffer vermischen. Erst ohne Deckel aufkochen lassen, anschließend bei niedriger Flamme köcheln lassen. Es soll kein Wasser mehr im Topf sein. Fünf Minuten abkühlen lassen und mit einer Gabel auflockern. Die Hackfleischbällchen in Auberginenmantel mit der Weizengrütze auf Tellern anrichten und servieren.

Muharrem Yumbul am 30. Dezember 2013