

# Vinete

Um diesen sehr leckeren Brei herzustellen, benötigt man



- Auberginen (Vinete)
- Obst-/Apfelessig
- Knoblauch
- Zwiebel
- Salz und Pfeffer



f einem ordentlich heißen Grill so lange gegart, bis die Schalen aussen beginnen zu verkohlen. Das Fruchtfleisch ist weichgekocht, und Feuchtigkeit tropf aus den Vinete an Stellen, wo die Schale gerissen ist. Die müssen innen richtig weichgekocht sein. Bekommen sie nicht genug Hitze (und die

Schalen verkohlen nicht), fehlt nachher der rauchige Geschmack. Braucht man den nicht, reicht es



die Vinete auch bei geringerer Hitze einfach weich zu kochen.



[antipasti](#), [rumaenisch](#), [siebenbuergisch](#), [beilage](#), [vegan](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/vinete?rev=1623075187>

Last update: **2021/06/07 14:13**

