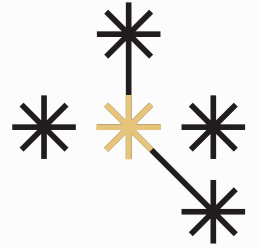


BOBOTIE

Rezept für 8 Personen



DIESES REZEPT WURDE IM 17. JAHRHUNDERT AUS INDONESIA NACH SÜDAFRIKA IMPORTIERT UND VON DER CAPE MALAY COMMUNITY ANGEPASST. DAS GERICHT WIRD IM ALLGEMEINEN MIT RIND ODER LAMM ZUBEREITET. CURRY, INGWER, ZITRONE, GETROCKNETE APRIKOSEN UND ROSINEN, MANDELN UND WALNÜSSE SIND ALLES ZUTATEN, DIE DIESES GERICHT SO EINZIGARTIG MACHEN.

2 Scheiben Weißbrot
2 gehackte Zwiebeln
25g Butter
25g Olivenöl
2 Knoblauchzehen gehackt
1 kg Rindfleisch mageres Hackfleisch 20% Fett
1 EL Madras-Currypaste
1 EL trockene gemischte Kräuter
1 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer
5 Pimentbeeren
2 EL Pfirsich
2 EL Mango-Chutney
2 EL Sultaninen (Rosinen)
6 Stück Lorbeerblätter
300 ml Vollmilch
2 große Eier
10 g Mandeln und Walnüsse



1. Kalte Milch über das Brot geben und zum Einweichen beiseitestellen. Die Zwiebeln in der Butter unter regelmäßigem Rühren 10 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht goldbraun sind.
2. Currypaste, Kräuter, Gewürze, Chutney, Rosinen und 2 der Lorbeerblätter mit einem Esslöffel Salz und viel schwarzem Pfeffer einrühren. Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.
3. Das Brot ausdrücken und dann unter die Fleischmischung geben, bis alles gut vermischt ist. In eine feuerfeste Auflaufform geben, die Masse gut andrücken und glatt streichen. Dies kann schon am Vortag vorbereitet werden.
4. Für das Topping Eier und Milch verquirlen und würzen. Die restlichen Lorbeerblätter über das Fleisch streichen und 35 Minuten backen, bis der Belag fest wird und goldbraun wird.

Das Gericht kann mit verschiedenen Beilagen wie Aprikose, Blatjang, Gelber Reis oder Katchumbari-Salat serviert werden.