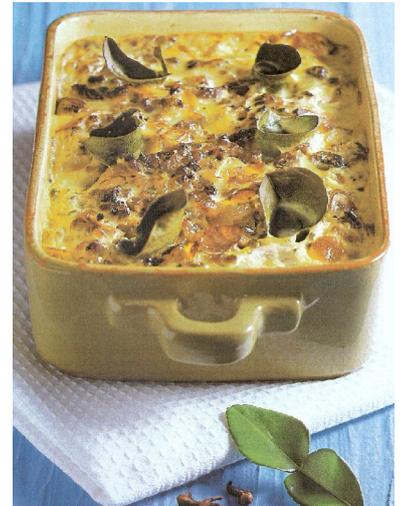


Bobotie

Hackfleischauflauf mit Sultaninen
Rezept für 4 – 6 Personen

Zutaten:

2	Scheiben Toastbrot
1.5 dl	Milch
1 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Butter
600 g	gehacktes Rind- oder Lammfleisch
2	Zwiebeln, gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
2	Nelken
2	Lorbeerblätter
1 EL	getrocknete Kräutermischung, z.B. "Herbes de Provence"
1 EL	Garam Masala
0.5 TL	Kurkumapulver
100 g	helle Sultaninen
100 g	Mangochutney, mild
½	Zitrone, Schale und Saft
1 TL	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g	Mandelblättchen
10	Zitronen- oder Kaffirlimettenblätter
1.5 dl	Milch
2	Eier



Zubereitung:

Brot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in der Milch 15 Minuten einweichen. In ein Sieb giessen, ausdrücken und dabei die Milch auffangen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Öl und Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch (eventuell portionenweise) gut anbraten und dabei mit zwei Bratschaufeln lockern. Zwiebeln, Knoblauch, Nelken und Lorbeerblätter kurz mitbraten. Hitze reduzieren. Brot mit den weiteren Zutaten bis einschliesslich Mangochutney dazugeben und mitbraten. Pfanne vom Herd ziehen. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen und darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Lorbeer und Nelken entfernen. Mandelblättchen vorsichtig darunter mischen. Die Masse satt in eine gebutterte Gratinform füllen und glatt streichen. Zitronenblätter zu kleinen engen Tüten rollen und in die Masse stecken. 30 Minuten im Ofen backen.

Aufgefangene Milch auf 2.5 dl ergänzen und mit den Eiern verquirlen. Über die Fleischmasse giessen und weitere 15 Minuten backen, bis die Eimasse fest und nur leicht angebräunt ist. Mit weissem Reis und Salat servieren.

Tipp:

Wenn keine Zitronen- oder Kaffirlimettenblätter zur Hand sind, frische Lorbeerblätter verwenden.

Bobotie ist eigentlich eine Restenverwertung der sonntäglichen Lammkeule. In diesem Fall das Fleisch vom Knochen lösen, hacken, nicht anbraten sondern erst vor den Mandelblättchen in die Pfanne geben.