

## Bobotie

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

2 Scheiben	Toastbrot
1 ½ dl	Milch
1 EL	(Sonnenblumen-)Öl
2 EL	Butter
600 gr	Gehacktes
2	Zwiebeln gehackt
1	Knoblauchzehe gepresst
2	Nelken
2	Lorbeerblätter
1 EL	getrocknete Kräuter
1 EL	Garam Masala
½ TL	Kurkumapulver
100 gr	helle Sultaninen
100 gr	Mangochutney mild
½	Zitrone, Schale und Saft
1 TL	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 gr	Mandelblättchen
10	Zitronen- od. Kaffirlimmetenblätter
1 ½ dl	Milch
2	Eier



### Zubereitung:

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

Backofen auf 180 Grad vorheizen, Öl und Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch (portionenweise) gut anbraten, mit einer Bratschaufel gut 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 und daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer (pikant) abschmecken. Lorbeer und Nelken entfernen, Mandelblättchen vorsichtig unter die Masse mischen. Die Masse in eine gebutterte Gratinform füllen und glattstreichen. Zitronenblätter zu kleinen engen Tütchen rollen und in die Masse stecken. Alles 30 Minuten im Ofen backen. Aufgefängene Milch auf 2 ½ dl ergänzen und mit den Eiern verquirlen. Über die Masse giessen und weitere 15 Minuten backen, bis die Eimasse (nicht zu) fest und nur leicht angebräunt ist.

Bobotie ist ein Restengericht, daher können verschiedene Zutaten verändert, weggelassen oder zugefügt werden.

Gehacktes Fleisch kann Schaf, Rind, aber auch Schwein und Huhn sein, aber auch eine beliebige Mischung. Ebenso kann fein geschnittenes Restenfleisch verwendet werden.

Getrocknete Kräuter durch frische ersetzen.

Helle Sultaninen durch Cranberries ersetzen oder ergänzen.

Mandelblättchen durch Pinien- oder Zedernkerne ersetzen oder ergänzen.

Zitronen- oder Kaffirlimettenblätter durch Lorbeerblätter ersetzen oder weglassen.

Die Ei-/Milchmasse verdoppeln. Sie soll nicht zu fest werden.

Mit weissem oder gelbem Reis und Salat servieren.