

Hauptgericht

Für 4 Personen



Bobotie

2 Scheiben gutes Weißbrot
250 ml Milch
3 EL Butter
1 große Zwiebel, fein gewürfelt
1 EL Kurkuma + ½ TL für die Eiermilch
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen + ½ TL
für die Eiermilch
½ TL Zimt, gemahlen
1 TL frischer Ingwer, fein gehackt
2 TL Currypulver
Schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
600 g Rinderhack
3 EL Aprikosen-Chutney
2 EL Mandeln, gehackt
4 Eier
Salz
4 Lorbeerblätter



Zubereitung

1. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Brot in der Milch einweichen. Zwiebeln in einer großen Pfanne mit der Butter glasig anschwitzen.
3. Gewürze, Knoblauch und Fleisch zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze krümelig anbraten.
4. Chutney, Mandeln und das gut ausgedrückte (Milch auffangen!) und in kleine Stücke gerissene Brot gründlich untermischen und kurz mit garen.
5. Die Masse in einer Auflaufform flachdrücken und glattstreichen.
6. Eier, Kurkuma und Kreuzkümmel mit der Milch verquirlen, salzen, über die Masse gießen.
7. Lorbeerblätter auflegen und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 160°C backen.

Arbeitszeit ca. 30 min Koch-/Backzeit ca. 20 min Gesamtzeit ca. 40 min
Schwierigkeitsgrad: **mittel**

