

BOBOTIE

SO LECKER ISST SÜDAFRIKA

Das beliebte Hackfleischgericht Bobotie ist seit dem 17. Jahrhundert in der Gegend um das Kap der Guten Hoffnung bekannt. Für den Auflauf gibt es unzählige Familienrezepte in verschiedenen Variationen, er wird meist zu besonderen Anlässen serviert.



ZUBEREITUNG

Das **Brötchen** oder die **große Toastscheibe** in Wasser einweichen und gut ausdrücken.

Die Brotmasse, feingehackte **Zwiebeln** und **Knoblauch**, **Rosinen**, **Mango-Chutney**, **Mandelblättchen** sowie ein **Ei** mit dem **Hackfleisch** gut vermengen.

Mit **Salz**, **Pfeffer**, 2 TL **Currypulver** und dem **Zitronensaft** würzen.

Die gewürzte Hackfleischmasse in eine gefettete Auflaufform füllen, glatt streichen und bei **220 Grad** im vorgeheizten Ofen ca. **20 Minuten** backen. In der Zwischenzeit **Milch** und die restlichen beiden **Eier** verrühren, mit **Salz**, **Muskat** und **Curry** würzen.

Geschälte **Bananen** in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf dem Auflauf verteilen. Die Eiermasse darüber geben, mit den beiden **Lorbeerblättern** garnieren, und das Ganze für weitere **15 bis 20 Minuten** in den Ofen.

Guten Appetit!

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

500 g	Rinderhackfleisch
1	Brötchen oder eine große Scheibe Toast
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
3	Eier
50 g	Rosinen
2 EL	Mango-Chutney
50 g	Mandelblättchen
125	ml Milch
2	Bananen
1 EL	Zitronensaft
	etwas Muskatnuss
3 TL	Currypulver
	Schwarzer Pfeffer
	Salz
2	Lorbeerblätter