Bobotie
Exotischer Hackfleisch-Auflauf aus dem Süden Afrikas

© Ehrman Photographic, Shutterstock

Zutaten für 4 Personen

500g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
1 helles Brötchen (vom Vortag)
1 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Optional: 40g Ingwer
3 EL Öl
2 EL Currypulver (scharf)
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Curcuma
1 TL Zimt
1 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 EL Tomatenmark
2 EL Frucht-Chutney (scharf)*
2 EL Aprikosen-Marmelade
4 EL Zitronensaft (oder 2 EL milder Essig)
100ml Wasser
100ml Schlagsahne (oder Milch)
3 Eier
5 Lorbeerblätter
Auf Wunsch: 2 (reife) Bananen, 50g Rosinen, 50g Mandelblättchen

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (Gas Stufe 2-3) aufheizen. Das Brötchen in etwas kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Wer gerne Ingwer mag, kann diesen schälen und sehr fein schneiden oder reiben. Brötchen ausdrücken und mit dem rohen Hackfleisch in einer Schüssel vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Hackfleisch-Mischung, Zwiebeln, Knoblauch und wer möchte Ingwer anbraten. Das Hack sollte krümelig-braun sein.

Nach und nach die trockenen Gewürze zufügen. Zuletzt Tomatenmark, Chutney (Marmelade) und Zitronensaft unterrühren. 100ml Wasser helfen, eine dicke Soße zu bekommen. Dafür am besten einmal aufkochen lassen.

In eine Auflaufform füllen und die Lorbeer-Blätter aufrecht in die Hackfleischmasse stellen (wie kleine Segel). Wer möchte kann jetzt noch mit Rosinen, Bananen oder Mandelblättchen variieren.
Die Eier mit der Sahne oder Milch verquirlen und damit die Masse in der Auflaufform begießen. Im Backofen etwa 30 bis 40 Minuten backen lassen, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Zum Bobotie wird Reis und Chutney serviert. Wer es ohne Beilage genießen möchte, sollte die Zutatenmenge ca. um ein Drittel erhöhen.

*Tipp: In den Ländern des südlichen Afrikas sind Chutneys weit verbreitet. Gerne werden hierfür Aprikosen, Pfirsiche und Mangos verwendet. Bei uns ist Mango-Chutney eine gute Alternative oder eben die doppelte Menge Aprikosen-Marmelade mit einem Extra-Schuss Essig und Chili.

Enjoy your meal!