

Bobotie Variante 1

malaiischer Hackfleischauflauf

Hauptspeise



Zutaten für 2 Personen:

1/2 kg Rinder- oder
Lammhackfleisch
Rosinen nach Geschmack
1 Teelöffel Chutney
(scharf)
1 oder 2 Bananen
1 - 2 Eier
120 ml Milch
Currypulver zum Würzen

1 kleine Zwiebel
1 Teelöffel
Marillenmarmelade
1 Scheibe Weissbrot
1 kleines Stück Butter
1 Schuss Zitronensaft
2 Lorbeerblatt
Salz

Zubereitung:

Das Weissbrot in ein wenig Milch einweichen, ausdrücken und mit dem Hackfleisch vermengen. Zwiebel, Marmelade, Zitronensaft, Chutney, Rosinen und Curry dazugeben und in einer Pfanne leicht anbraten.

In eine feuerfeste Form geben, die Eier mit der restlichen Milch verquirlen, über die Masse giessen, die Bananen schälen, längs halbieren und auf den Auflauf geben und die Lorbeerblätter zwischen die Bananen legen.

Bei 180°C ungefähr 40 - 50 min in den Ofen geben.

Als Beilage ist typisch Kürbisgemüse und Geelrys.

Bobotie Variante 2

malaiischer Hackfleischauflauf

Hauptspeise



Zutaten für 6 Personen:

1 kg Lamm- oder Rinderhack	1/4 L Milch
1 Scheibe Weissbrot	2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln	4 TL Curry
2 EL Öl	125 g Rosinen
50 g getrocknete Aprikosen	125 g Mandelblättchen
4 Aprikosen	1 EL gehackte Petersilie
4 EL Mango Chutney	3 Eier
2 EL Zitronensaft	Cayennepfeffer
Salz und weisser Pfeffer	2 Lorbeerblätter
1 Banane	Fett für die Form

Zubereitung:

Brot in 100 ml Milch einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken und in heissem Öl glasig dünsten. Brot ausdrücken, Milch aufbewahren. Brot und Hack mit den Zwiebeln anbraten. Mit Curry würzen und alles 15 Minuten braten.

Aprikosen würfeln. Rosinen, Mandeln, Chutney, Zitronensaft und Petersilie zum Fleisch geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Eier und gesamte Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleischmasse in eine gefettete Auflaufform füllen. Eiermilch darüber giessen.

Bananen und Aprikosenscheiben sowie Lorbeerblätter auf den Auflauf verteilen und im heissen Backofen für ca. 20 Minuten bei 180°C backen.

Als Beilage ist typisch Kürbisgemüse und Geelrys.