

## Bobotie

für 4 Pers

1 Scheibe Weissbrot  
2 dl Milch  
500g Hackfleisch  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
2 EL Curry  
  
Salz und Pfeffer  
60 g Rosinen  
60 g Mandelblättchen  
60 g Aprikosenkonfitüre  
60 Mango Chutney  
2 El Zitronensaft  
1 TL gehackte Petersilie  
1 EL Butter  
2 Eier  
2 Bananen  
2 Lorbeerblätter

Brot in Milch einweichen  
in Oel und anbraten



fein hacken, zum Hackfleisch geben und glasig dünsten  
Hackfleisch bestreuen  
Brot ausdrücken und ebenfalls dazu geben, 10 Min. braten  
das ganze würzen

alles dem Hackfleisch befügen und weitere 10 Min. garen  
Gratinschale ausbuttern, Hackfleisch darin verteilen  
Eier mit restlicher Milch verquirlen und über die Masse leeren  
in Scheiben schneiden  
Hackfleischauflauf mit Bananen und Lorbeer garnieren  
im Ofen bei 180°C 15-20 Minuten überbacken.  
Dazu serviert man traditionellerweise Geelrys.

Persönlich Note:

Jede(r) SüdafrikanerIn kocht das Bobotie etwas anders, sehr beliebt ist es mit Hammel- oder Lammhackfleisch. Für unseren Geschmack eignet sich ½ Schwein- und ½ Rindshackfleisch am Besten. SüdafrikanerInnen mögen es fruchtiger. Ich persönlich verwende weniger Konfitüre und Chutney, dafür mehr Curry.

## Geelrys

(gelber Gewürzreis)

200g Langkornreis  
1 EL Kurkuma  
1 Zimtstange  
2 EL brauner Zucker  
1 TL Salz  
100g Rosinen  
2 EL Butter

in ca. 5 dl Wasser 12 Minuten köcheln  
(wenn nötig, Wasser nachfüllen)  
zugeben, Zimtstange entfernen und weitere 6 Minuten garen  
mit einer Gabel unter den Reis ziehen.