

African Style Rezept

Smokey African Bobotie mit Hot Drops Smoked

4 Personen / Zubereitung: Zeit: ca 1,5 Std

Das brauchst du:

- 1 Granny Smith Apfel
- 1 Limette
- 2 Schalotten
- 1 Scheibe Vollkorntoast
- 125 ml Milch
- 1 Kg Rindshackfleisch vom Metzger
- 10 Mandeln
- 4 TL Currypulver
- 4 TL Aprikosenkonfitüre
- 2 TL Salz 1 TL Kurkuma gemahlen
- 1 Prise Pfeffer weiss gemahlen
- ½ TL Koriander gemahlen
- ½ TL Kreuzkümmel gemahlen
- 100 g Rosinen
- 2 Eier
- Topping*
- 4 Limettenblätter oder Lorbeer
- 125 ml Milch
- 1 Ei



Und so gelingt's:

Ein Hackfleischbraten, der die Seele erwärmt mit einer leckeren Milchkruste überbacken

1. Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Den Apfel raspeln und den Saft der Zitrone auspressen.
3. Die Schalotten schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Anschliessend im Sonnenblumenöl anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. In der Zwischenzeit das Toastbrot in Milch einweichen (5 Min. reichen). Die Milch ausdrücken und das Toastbrot zerdrücken.
4. Die gebräunte Zwiebel, Hackfleisch, Mandeln, Toastbrot und die restlichen Zutaten vermengen. Die Hackfleischmischung in eine gebutterte Auflaufform geben.
5. Die Limetten/Lorbeerblätter senkrecht in die Fleischmasse stecken. Für 30 Min. in der mittleren Rille backen. Herausnehmen.
6. Die Milch mit den Eiern vermengen über den Auflauf geben und für weitere 30 Min.

En Guetä!