



Für 4 Portionen

Dafür brauchst du:

- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 cm Ingwer, fein geschnitten
- 400 g Champignons, grosse Stücke
- 2 Karotten, fein geschnitten
- 2 Scheiben Toastbrot, in Würfel
- 250 ml Milch
- 2 EL Rapsöl
- 600 g Rindshackfleisch
- 50 g Rosinen
- 1 TL Zimt
- 1–2 TL Hot Drops Peri Peri Ghost
- 1 TL Currypulver
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 3 Eier
- 4 Lorbeerblätter

Rezept-Tipp

Bobotie

Traditioneller südafrikanischer Hackfleisch-Auflauf





A TASTE OF AFRICA



A TASTE OF AFRICA



Hot Drops Peri Peri Ghost

Hier vereinen sich zwei Chilisorten mit ihrem unverkennbaren Charakter. Das Resultat ist ein feuriger Rock'n'Roll mit einem Hauch Kräuteraromen und herzerfrischender Zitrone. Geniesse die Hot Drops Peri Peri Ghost in Tomatengerichten, als Marinade bei Grilladen... oder am besten überall. Die Peri Peri Ghost sind der Bestseller unserer Hot Drops. Und dies eindeutig zu Recht, denn sie sind so aussergewöhnlich gut!

Tippi:

Es ist eben alles eine Geschmacksfrage. Manche empfinden Ukuva's Hot Drops Peri Peri Ghost als sehr scharf. Und andere nicht. Lieben deine Gäste die Schärfe? Dann verwende 30 ml Ghost in der Bratensauce. Wenn sie es nicht scharf mögen, verwende 15 ml. Sie können immer noch nachwürzen. Wenn es einmal zu stark brennt, kannst du das Feuer im Mund mit Zitrone und einem Hauch Salz rasch löschen.

So gelingt's

- ★ Weiche das Toastbrot für 5 Min. in 150 ml Milch ein. Dünste Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in Öl. Gib das Hackfleisch dazu und brate es an. Dann die Rosinen, Karotten und Champignons hinein, 4–5 Minuten anbraten, mit Zimt, Currypulver, Salz und Peri Peri Ghost Hot Drops abschmecken.
- ★ Heize den Backofen 200°C (Umluft 160°C) vor, vermenge Toastbrot und Hackfleischmischung und verteile es in der eingebutterten Auflaufform. Etwas andrücken. Restliche Milch und Eier verquirlen und darübergiessen.
- ★ Mit den Lorbeerblättern getoppt für 30–35 Min. in der Mitte des Ofens backen. Reis kochen und Curcuma untermischen.
- ★ Bobotie mit Curcuma-Reis und Onion Relish oder einem Chutney servieren. Wow!!!