

Bobotie

Zutaten:

Vorbereitungszeit: 15 Minuten | Kochzeit: 45 Minuten | Für 6–8 Personen

2 Scheiben Sauerteig oder anderes Brot
100 ml Milch
1 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmel
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Salzflöcken
½ TL Kurkuma
2 Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Karotte, fein gehackt
600 g Hackfleisch
2 Zehen
2 EL Pfirsich-Chutney,
3 EL Sultaninen,
70 g Mandelblättchen

Für den Belag:

250 ml Milch
3 Eier
¼ TL Kurkuma
4–6 Lorbeerblätter

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Das Brot 10 Minuten in der Milch einweichen.
3. Die Gewürze in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Sobald sie duften, vom Herd nehmen und in einen Mörser oder Mixer geben. Zu einem ziemlich feinen Pulver mahlen.
4. Braten Sie die Zwiebeln in ein paar Spritzern Olivenöl an, bis sie weich und glasig sind. Den Knoblauch hinzufügen und umrühren, noch ein oder zwei Minuten kochen lassen.
5. Die Gewürze einrühren und noch ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Curry-Aromen wahrnehmbar sind.
6. Die Karotte und das Hackfleisch dazugeben und gut verrühren, dann die restlichen Zutaten hinzufügen.
7. Den Topf abdecken und 5 Minuten lang auf niedriger Stufe köcheln lassen.
8. Brechen Sie das Brot auf und rühren Sie es unter die Lammischung. Gießen Sie dann die gesamte Mischung in eine Auflaufform.
9. Schlagen Sie die Eier mit der zusätzlichen Kurkuma in die Milch und gießen Sie den Belag über den Hackboden. Mit Lorbeerblättern garnieren.
10. In den Ofen stellen und 30–35 Minuten backen, bis es goldbraun und durchgegart ist. Herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Mit Reis und einem großen Klecks Fruchtchutney oder einer Auswahl an Sambals servieren.

