



BOBOTIE-HACKFLEISCHAUFLAUF aus Südafrika

Zutaten für ca. 8 Personen

1 kg Hackfleisch
2 Zwiebeln
3 EL Oel *
2 Knoblauchzehen
1 Scheibe Weißbrot
1 Tasse Milch
2 Eier
1 EL Zucker *
2 TL Salz *
½ TL Pfeffer *
½ Tasse Rosinen *
4 Lorbeerblätter *
4 EL Mango-Fruchtaufstrich *
1 EL Mango-Chutney *
1 EL Essig *
2 TL Curry *
3 Bananen *

* aus fairem Handel

Zubereitung:

Das Weißbrot mit 100 ml Milch einweichen, ausdrücken und mit dem Hackfleisch vermengen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken und in Oel anbraten. Die Hackfleischmasse dazugeben, mit Curry bestäuben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Rosinen, Fruchtaufstrich, Mango-Chutney und Essig verrühren und weitere 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in eine gefettete Form füllen und mit Bananenscheiben belegen. Eier mit der restlichen Milch verquirlen, salzen, pfeffern und über die Masse gießen. Mit Lorbeerblättern garnieren. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen 30 Min. bei 180°C-200°C überbacken.

Mit Mango-Chutney zu gelbem Reis und Gemüse reichen.