



Südafrika - Bobotie Hackauflauf: (für 6 Portionen)

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Schalotte
- 1 kg Rinderhackfleisch
- 250g Milch
- 1 EL Butter
- 30 g Currypulver
- 10 g Salz
- etwas Pfeffer
- 30 ml Essig
- 1 Scheibe Weißbrot
- 15 g Aprikosenmarmelade
- 3 EL gehobelte Mandeln
- 2 Eier
- 6 Lorbeerblätter

Arbeitsschritte

- Zwiebeln und Schalotte würfeln und Weißbrot in 125 ml Milch einweichen und ausdrücken in Butter glasig braten
- Zwiebeln und Weißbrot in Butter glasig braten

- Mandeln dazugeben und gut verrühren
- Hackfleisch mit in die Pfanne geben, zerpfücken und anbraten
- Süß-sauer-scharf abschmecken
- Masse in eine Auflaufform geben
- 125 ml Milch mit den Eiern verquirlen und darüber gießen
- Lorbeerblätter in die Masse stecken und im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 30 Minuten backen
- Der Auflauf kann mit Aprikosenchutney, Reis, klein geschnittenen Bananen und / oder Sambal Olek serviert werden

Guten Appetit!