

Bobotie

- **Küche:**Afrikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der leckere südafrikanische Lammfleischauflauf mit asiatischem Flair

Zutaten

- 750 g Lammgehacktes, gekrümelt (Geht auch mit Rind-oder Wildgehacktem)
- 2 Scheiben Toastbrot, gewürfelt
- 350 ml Milch mit 4 Eiern verquirlt
- 2 EL Pflanzenöl, etwas Butter
- 2 große Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 280 g Pizza-Tomaten/ Dose
- 1 TL Zitronensaft
- 100 g Rosinen, gewaschen
- 50 g Mandelstifte
- 3 EL Mando-Chutney
- 1 EL Butter
- 1 EL Rapsöl
- 2 TL Currypulver
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Kumin /Kreuzkümmel
- 6 Lorbeerblätter
- 1 TL brauner Zucker, Cayennepfeffer nach Geschmack, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Toastbrotwürfel und in etwa 100 ml von der Milch einweichen.

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter und Öl glasig andünsten, Curry, Kurkuma und Zucker zugeben und 2 bis 3 min. miteinander dünsten. Das gekrümelte Hackfleisch dazu geben, Farbe nehmen lassen, salzen, würzen.

Schritt3

Etwas Zeitversetzt die Tomaten zufügen, weitere 10 min. schwitzen lassen. Die Rosinen und Mandeln verrühren, das eingeweichte Brot unter heben, mit Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schritt4

Die Masse in eine große, gefetteten Auflaufformen verteilen, darüber die Eiermilch gießen. (Oder traditionell in Einzel Portionen)

Schritt5

Bei 200 ° C in den vor geheizten Backofen geben (Mittlere Schiene) und 35-40 min. backen, den Eier Guss fest werden lassen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** lamm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bobotie/>