

# Bobotie

---

Bobotie

Zutaten für 5 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [15.03.2023](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

## Zutaten:

1 Kg Rindfleisch gehackt ( Tipp je halb mit Lamm oder Strauss oder Schwein)  
1 Zwiebel fein hacken  
1 Knoblauchzehe fein hacken oder Presse  
Thymian und Rosmarie sehr fein hacken  
Koriander grob hacken  
Karotten feine Würfel schneiden  
Sellerie ½ feine Würfel schneiden

## ZUBEREITUNG:

Alles anbraten in Bratpfanne- starten mit Zwiebeln und Knoblauch dann Gemüsewürfel und dann Fleisch dazu und am Schluss den Koriander.  
Altes Brot ca 250g zerrupfen und in Milch einlegen ca 1h vorher bereits machen (1)  
Sesamkerne leicht in anrösten in wenig Öl und auf die Seite stellen

## Gewürze:

Alles in den Mörser tun und fein zermahlen  
Curry Madras, wenig Muskat Paprika, Kurkuma, Salz, Kardamom 1 stk , Sternanis 1 stk.  
Koriandersamen wenig Kümmel und alles in die Fleischmenge geben  
Zitronen gras ganz fein Hacken und Ingwer Raffeln und ebenso dazu geben

Sultanien und Mandel Splitter separat in Pfanne leicht anrösten in Öl  
Alles in die Fleischmenge geben

½ Flasche Mango Chutney in die Lauwarme Masse darunter heben und das alte Brot (1) zerreißen und ohne Milch darunter geben.

## Guss:

2 Eier 3 ca 4 dl Milch und alles vermischen mit einem Stabmixer  
Alles in Gratinformen geben und mit dem Guss übergießen und im Ofen ca.30 bis 40 min Backen 180 bis 200c  
kurz vor dem ende Mandelsplitter darüber geben.