

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 Lauwarne Masse darunter heben und das alte Brot (1) zerreißen und ohne Milch darunter geben.

Guss:

2 Eier 3 ca 4 dl Milch und alles vermixen 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.