

Boboti

Ein Rezept aus Südafrika, so wie es unserem Freund Alfons an Besten schmeckt!
Nach mündlicher Überlieferung von den Kochbären wie folgt nachgekocht:

Für 4 Portionen:

- 1 kg Rindfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 EL Erdnussöl
- 1 Scheibe Weißbrot
- 125 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 EL Currypulver (Madras)
- 1 TL Zucker, Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Safranfäden
- 2 EL Sherryessig
- 6 Mandeln (ungeschält, grob zerkleinert)
- 40 g Rosinen
- 4 Lorbeerblätter, frisch
- 4 EL Mango-Chutney
- 2 Kochbeutel Langkornreis



Zubereitung :

Für dieses Boboti (Südafrikanisches Gericht) kann man Rindfleisch oder Lammfleisch verwenden. Unser Freund Alfons hat gesagt, dass es nicht mit Hackfleisch, sondern mit fein zerkleinertem Rindfleisch besonders gut schmeckt. Also haben wir das Rindfleisch zuerst in übliche Würfel wie für Gulasch geschnitten und dann nochmals fein zerkleinert.

Das Weißbrot haben wir in etwas Sahne eingeweicht. Die fein gewürfelten Zwiebeln wurden in Butter geschmort, dann Currypulver darüber gestreut und aus der Pfanne genommen. Das Erdnussöl wurde in der Pfanne stark erhitzt und darin das fein gewürfelte Rindfleisch angebraten. Das gebratene Rindfleisch wurde dann mit den Zwiebeln vermischt, mit Salz, Zucker, Pfeffer, Safranfäden und Sherryessig gewürzt und das mit einer Gabel zerkleinerte Weißbrot unter gemengt und alles gut vermischt.

Eine möglichst rustikale Auflaufform (Alfons hat das damals in einem Blechtopf serviert bekommen) wird ausgefettet. In diese wird nun die Boboti-Masse gefüllt und im Backofen (mit Alufolie abgedeckt) etwa eine halbe Stunde bei 200 Grad Ober- und Unterhitze gebacken.

Wenn das Fleisch weich ist, die Eier mit der restlichen Sahne verquirlen und über das Fleisch gießen – nicht umrühren! Die frischen Lorbeerblätter teilen und in die Masse stecken. Die ungeschälten, grob zerkleinerten Mandeln und die Rosinen oben auf streuen und leicht eindrücken. Das Boboti noch mal etwa 10 Minuten offen backen bis die Eimasse gestockt ist.

Mit Reis und Mangochutney servieren.