

Bobotie mit Geelrys (Hackfleischauflauf mit gelbem Reis)

10 Pers.

Bobotie

6 Scheiben Weißbrot, 1,5 Kg Rinderhackfleisch, 1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen, 50 g Butaris, 100 g Rosinen, 3 El Aprikosenmarmelade, 3 El Mango
Chutney(hot), 1 Chillis, 4 El Zitronensaft, 8 Eier, 400 ml Milch, 20 Lorbeerblätter,
2 TL Curry, 4 Bananen, Salz, Pfeffer

1. Das Weißbrot in 125 ml Wasser einweichen, auswringen und mit dem Hackfleisch vermengen
2. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken, Chilli entkernen und in feine Streifen schneiden
3. Knoblauch , Chili und Zwiebeln in einem großen Topf mit der Butaris anbraten, Hackfleisch dazugeben und mit 1 TL Curry bestäuben.
4. 5 min bei mittlerer Hitze braten.
5. Nun Rosinen, Mangochutney, Aprikosenmarmelade und Zitronensaft dazu geben und weitere 2-3 min braten
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Kleine Auflaufformen mit Butter fetten und die Masse einfüllen
8. Die Bananen schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden
9. Nun die Masse mit den Bananenscheiben belegen
10. Die Eier mit der restlichen Milch und 1 El Curry verquirlen und über die Masse gießen
11. In jede Auflaufform 3 Lorbeerblätter stecken und im Backofen bei 160 Grad 25 min backen

Geelrys

500g Langkornreis, 2 El Butter, 1 Zimtstange, 1 El Salz, 1 TL Kurkuma , 1/2 TL Curry,
120 g Rosinen, 1 l Geflügelbrühe

1. Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen
2. Den Reis dazu geben und gut verrühren
3. Zimt, Salz, Kurkuma und Curry dazugeben kurz mit anschwitzen und mit der Geflügelbrühe auffüllen
4. Den Reis zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zirka 10 min kochen lassen
5. Rosinen dazugeben und weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit völlig aufgesogen ist
6. Den Reis vom Herd nehmen und mit Deckel weitere 10 min ziehen lassen.