

Bobotie

1 kg gehacktes Rind- oder Lammfleisch
Butter, Pflanzenöl
2 Zwiebeln, gehackt
 $\frac{1}{2}$ TL zerdrückter Knoblauch
1 EL Currypulver
2 TL gemahlene Kurkuma
2 Scheiben Brot, zerkrümelt
60 ml Milch
fein geriebene Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Ei
1 TL Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g getrocknete Sultaninen
50 g Mandelsplitter, geröstet
1 Granny-Smith Apfel, geschält, entkernt, geschnitten
6 Zitronen-, Orangen- oder Lorbeerblätter

Für den Überzug

250 ml Milch 2 Eier
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Den Ofen auf 160°C vorheizen. Große Auflaufform einfetten. Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Curry und Kurkuma einrühren und kurz schmoren, bis sie duften. Topf vom Herd nehmen.

Hackfleisch zugeben, Brotkrumen mit Milch, Zitronenschale und -saft, Ei, Salz, Pfeffer, Aprikosen, Sultaninen, Mandeln und Apfel vermischen und mit dem Hackfleisch verrühren. In die Auflaufform füllen und glatt streichen. Gerollte Blätter hineinstecken. Mit Alufolie zudecken und 1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen. Die Temperatur auf 200°C erhöhen. Milch mit Eiern und Salz verrühren, darüber gießen und abgedeckt weitere 15 Minuten backen, bis alles gar und leicht gebräunt ist. Mit gelben Reis und Blatjang servieren.

Für 8 Personen