

De Bruyn Steenkamp aus Südafrika empfiehlt:

Linsen-Bobotie

& Friesland Pinotage

Zutaten für 4 Personen

250 g getrocknete Linsen
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 cm frischer Ingwer
2 TL Currypulver
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Zimt, gemahlen
50 g Rosinen
100 g Aprikosenmarmelade
10 getrocknete Aprikosen
150 ml gute Gemüsebrühe
2 EL Worcester Sauce
2 EL Limettensaft
Sonnenblumenöl
Butter
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Linsen gemäß Packungsanleitung einweichen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Rosinen ebenfalls kurz (10 Minuten) einweichen, abgießen und abtropfen lassen.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln würfeln, Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Getrocknete Aprikosen kleinschneiden.

In einer ofenfesten Form 1 EL Öl und 1 EL Butter erhitzen. Darin zunächst Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer bei mittlerer Hitze andünsten. Currypulver, Kreuzkümmel und Zimt

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee

dazugeben und ebenfalls anrösten. Nun Aprikosen, Rosinen und Aprikosenmarmelade zu den Gewürzen geben. Alles gut vermengen und die Linsen unterrühren. Mit heißer Gemüsebrühe aufgießen sowie mit Worcester Sauce, Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und 40 Minuten garen, bis die Linsen die Feuchtigkeit aufgesogen haben und der Bobotie eine sämige Konsistenz angenommen hat.

Tipp für kulinarisch Neugierige: Traditionell wird der Bobotie mit einer Ei-Milch-Mischung überbacken. Dazu separat 200 ml Milch und 1 Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über den Bobotie gießen, bevor er in den Backofen geschoben wird. Die Ei-Milch-Mischung soll nach dem Backen gestockt sein.

Als Beilagen passen gelber, mit Kurkuma gewürzter Reis und frischer Gurkensalat mit Joghurt.

Der passende Wein? Friesland Pinotage!