

Ernst Gouws empfiehlt:

Bobotie – Südafrikanischer Auflauf mit Rinderhack

& THE 19th Pinotage

Zutaten für 8 Personen

2 EL Ingwer, gemahlen
2 EL feiner, brauner Zucker
2 TL mildes Currypulver
2 TL Kurkuma, gemahlen
2 TL Salz
150 g Rosinen
4 EL Apfel Chutney
2 EL Aprikosenmarmelade
2 EL Weißweinessig
2 EL Worcester Sauce
2 EL Tomatenmark

375 ml Milch
2 Eier
50 g Butter
3 Zwiebeln, fein gehackt
1 kg Rinderhack
2 Scheiben Weißbrot
375 ml Milch
2 Eier
4 Lorbeerblätter



Zubereitung

Weißbrotscheiben entrinden, mit Wasser durchfeuchten und zu einem Brei kneten. Ingwer, braunen Zucker, Currypulver, Kurkuma und Salz in einem großen Kochtopf vermengen und bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Butter dazu geben und gut verrühren, bis Butter geschmolzen ist. Klein gehackte Zwiebeln darin glasig dünsten. Rosinen, Apfel-Chutney, Aprikosenmarmelade, Weißweinessig, Worcestersauce und Tomatenmark sowie Fleisch und Brot hinzufügen und vermengen. Bei geschlossenem Kochtopf 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Bei Bedarf etwas Wasser dazu geben. Ofen auf 180° vorheizen. Gegarte Fleischmischung (Bobotie) in Auflaufform füllen, glatt streichen und mit Lorbeerblättern belegen. Separat Milch und Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über das Bobotie gießen. Ca. 40 Minuten im Backofen garen bis die Milch-Ei-Masse stockt. Zum Auflauf servieren die Südafrikaner frische Bananenscheiben, Tomaten-Zwiebel Chutney und gelben Reis.

Ein guter Weinbegleiter zu diesem südafrikanischen Auflauf ist ein typisch südafrikanischer Pinotage Rotwein wie THE 19th Pinotage aus Stellenbosch.

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