

## Bobotie mit Rinder-Hack und Reis

### Für 2 Personen

300 g Rinderhackfleisch	100 g Reis	80 g Rosinen, kernlos
2 Eier	1 Zwiebel	2 Lorbeerblätter
2 Zimtstange	1 Scheibe Weißbrot	200 ml Milch
2 TL Butter	2 TL Kurkuma	2 EL südafrikanisches Chutney
1 EL Weißweinessig	1 EL Currypulver	1 EL Zucker
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in einem Topf mit Salzwasser aufsetzen, einen Teelöffel Kurkuma, die Zimtstange, 30 Gramm Rosinen und die Butter angeben. Den Reis garen. Für das Bobotie die Weißbrotscheibe in der Milch einlegen und aufquellen lassen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und ordentlich anbraten. Anschließend die Weißbrotscheibe zu dem Rinderhack geben, mit einer Gabel zerdrücken und einrühren. Die Milch beiseite stellen. Das Currypulver, etwas Zucker und Salz, einen Teelöffel Kurkuma, das Chutney, den Essig und die restlichen Rosinen miteinander mischen, anschließend die Würzmischung mit der Hackfleischmasse mischen. Das Ganze in eine Auflaufform geben, die Lorbeerblätter oben auflegen und für zehn Minuten im Ofen garen lassen. Die Milch und die Eier verquirlen und über die Hackfleischmasse gießen und solange gratinieren, bis das Ei goldbraun ist. Das Bobotie mit dem Würzreis auf Tellern anrichten.

Natascha May am 07. Juni 2010