

Pizza Rezepte

Afrikanischer Hackfleisch Pizza Auflauf - Bobotie

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Auflauf, Exotisch, Fleisch, Hack, Hauptspeise, Südafrika, Pizza

20 g	Butter	1	Ei
40 ml	Pflanzenöl	100 g	Dörraprikosen, fein - gewürfelt
2	Zwiebeln, geschält	1	säuerlicher Apfel, - geschält entkernt u. gewürfelt
1 Essl.	Knoblauch, gehackt	50 g	Mandeln, gehobelt und - geröstet
1 Essl.	Currypulver		Salz, Pfeffer
1/2 Essl.	Kurkuma		Butter zum Ausfetten
	Salz	250 ml	Milch
	Chili a.d. Gewürzmühle	2	Eier
1 kg	Lamm- oder - Rinderhackfleisch (oder - gemischt)		Salz
2	Scheib. Toastbrot, gemahlen	6	Limettenblätter
60 ml	Milch		
1	Limone, abgeriebene Schale		
1	Limone, Saft		

Die Butter mit dem Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit dem gehackten Knoblauch in der Pfanne goldgelb braten. Currypulver, Kurkuma, Salz und Chili aus der Gewürzmühle begeben, von der Flamme nehmen.

Nun alles Angebratene zu dem Hackfleisch geben. Die frischen Weißbrotbrösel, Milch, Limonenschale und -saft, Ei, fein gewürfelte Dörraprikosen, Apfel und Mandeln begeben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pizzaform mit Butter ausfetten und die Masse einfüllen. Die Form mit Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad C ca. 1 Stunde backen. Aus dem Ofen nehmen und diesen auf 210 Grad C vorheizen.

Die Milch mit den Eiern und dem Salz glattrühren und auf die gebackene Masse geben. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad C ca. 15 Minuten backen, bis eine schöne braune Oberfläche entsteht.

Die Limettenblätter in das fertige Bobotie stecken und mit Fruchtchutney oder Safranreis servieren.