Groß Glienicker Männerkochkreis am 27. Mai 2026

Bobotie

(südafrikanischer Hackfleischauflauf, eigentlich aus Indonesien)

für 12 Personen

Zutaten:

2 kg Rinderhack
3 - 4 EL Öl
7 Zwiebeln
4 Scheiben Weißbrot
100 g Aprikosenmarmelade
5 EL Mango Chutney
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 l Milch
5 Eier
4 Knoblauchzehen
200 g Rosinen
Currypulver
3 EL Kurkuma
3 EL Worcestersauce

Zubereitung:

Hackfleisch in Öl anbraten, Zwiebeln klein hacken, dazugeben.

20 Min. auf kleiner Flamme kochen, dabei umrühren.

Weißbrot in ca. 300 ml Milch einweichen, ausdrücken und mit der Hackfleischmasse vermengen, salzen, pfeffern.

Aprikosenmarmelade, Chutney, Zitronensaft, Curry, Kurkuma, Worcestersauce, Knoblauchzehen, Rosinen zur Masse dazugeben.

Die Masse in eine feuerfeste Form füllen.

Milch und Eier verrühren, leicht salzen, über die Masse geben.

Bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Geelrys (gelber Reis)

Zutaten:

600 g Langkornreis3 TL Kurkuma
1 Zimtstange80 g Rosinen2 TL Zitronensaftetwas Butter

Zubereitung:

Reis, Kurkuma und Zimt in ca. 1,5 l kochendem Salzwasser zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten quellen lassen.

Rosinen waschen, abtropfen lassen und darunter rühren. 5 Minuten weitergaren.

Butter unterrühren. Zimt entfernen.