

Kochrezepte aus aller Welt – Bobotie (von Kirsten Möbus)

Essen muss jeder Mensch – daher habe wir uns entschieden, eine neue Rubrik in den Durchblick aufzunehmen: Kochrezepte aus aller Welt! Da viele unserer Leser schon häufig in Afrika waren, habe ich mich dieses Mal für ein „Standard“-Rezept aus dem Süden Afrikas als „Pilotgericht“ entschieden. BOBOTIE!

Oder auf gut Afrikaans: Bobotje. Dieses Gericht ist seit dem 17. Jahrhundert in der Gegend um das Kap der Guten Hoffnung bekannt und stammt ursprünglich aus Java bzw. Niederländisch-Indien. Möglicherweise haben Sie es ja auch schon irgendwo gegessen? Die Variante, die ich Ihnen hier vorstelle, wird von Gästen immer sehr gelobt – also hoffe ich, dass sie auch Ihren Geschmack trifft. Natürlich unterscheidet sie sich deutlich von dem ersten Bobotie, das ich vor vielen Jahren in Kapstadt gegessen habe. Damals war ich noch keine Jägerin und mit meinem Mann auf einer „normalen“ Tour durch Südafrika (inklusive Lesotho und Swasiland). An einem unserer letzten Abende entschieden wir uns für einen Ausflug ins Viertel der Kap-Malaien (Bo-Kaap) mit seinen schönen, bunten, Häusern. Es stand zwar in unserem damaligen Reiseführer unter der Rubrik „nicht ganz ungefährlich am Abend“ - aber diesen Hinweis haben wir erst gefunden, als wir satt und zufrieden im Hotel auf dem Bett lagen und noch einmal nachlesen wollten, wo genau wir uns umgesehen hatten. Unser wunderbarer Ausflug endete nämlich in einem kleinen Restaurant – mit sehr einfacher Ausstattung, aber einer umso besseren Küche. Zufallstreffer! Das war meine erste Begegnung mit diesem Gericht. Ein am nächsten Tag an der Waterfront gekauftes Kochbuch verriet mir dann auch die Zutaten, und seitdem ist Bobotie ein gern gegessener Gast auf unseren Tellern.

Zutatenliste für 4 Personen:

- 1 Zwiebel, (gewürfelt)
- 1 EL Öl
- 1 KG Hackfleisch (meistens nehmen wir Fleisch vom Rind, aber es schmeckt auch sehr gut mit Straußenfleisch oder Reh bzw. Wildschwein)
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Kurkuma
- 1 TL Curry (scharf)
- 1 TL Ingwerpulver (wer frischen Ingwer im Haus hat, kann natürlich auch den nehmen)
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 400 g passierte Tomaten
- 65 g Korinthen oder Rosinen (oder klein geschnittene, getrocknete, Aprikosen – passt sehr gut zu dem Mango Chutney)
- 55 g Tomatenmark
- 1 El Rotweinessig (schmeckt auch gut mit Fruchtesig – Dattel oder Granatapfel)
- 1 EL Worcestersauce (wenn die nicht im Haus ist, kann man auch Sojasauce nehmen)
- 2 EL Mango – Chutney (scharf)
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 ½ Scheiben Weißbrot
- 125 ml Milch
- etwas Brühe (Instant)
- 1 Ei
- Lorbeerblätter

Und ab in die Küche...

Die gewürfelten Zwiebeln in einer großen Pfanne glasig dünsten, dann das Hackfleisch hinzugeben und krümelig anbraten. Anschließend Paprika, Kurkuma, Curry, Ingwer, Cayennepfeffer, Zucker und Salz mischen. Diese Mischung zum Hackfleisch geben und kurz mitdünsten. Daraufhin werden die Tomaten, das Tomatenmark, das Mango-Chutney, die Aprikosenkonfitüre, der Essig, die Worcestersauce und das Obst hinzugefügt. Das ganze gut verrühren und ca. 5 Minuten simmern lassen. Während die Zutaten in der Pfanne vor sich hin köcheln und bereits sehr appetitlich duften, zerkleinern wir das Weißbrot und weichen es in der Milch ein. Wenn es sich schön vollgesogen hat, wird es ausgedrückt (die Milch bitte auffangen) und mit der Hackfleischmasse vermengt. Unter Rühren wird nun die ganze Mischung in der Pfanne zum Kochen gebracht, bis die Flüssigkeit eingedickt ist, und mit der Brühe abgeschmeckt. Das Ergebnis unserer Zeit am Herd wird nun in eine backofenfeste Auflaufform umgefüllt. Während der Backofen auf 180 Grad vorheizt, verslagen wir das Ei mit der aufgefangenen Milch und gießen die Flüssigkeit über die Hackfleischmasse. Noch einige Lorbeerblätter oben drauf, und ab in den Backofen bis die Eiermilch fest geworden ist. Dazu schmeckt Reis in so ziemlich jeder Variation. Gut, jetzt nicht unbedingt als Milchreis, aber mit Gewürzen, mit Gemüse oder in Brühe gekocht – der Möglichkeiten gibt es viele. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit. Hoffentlich schmeckt es Ihnen genauso gut wie uns und unseren Gästen.