DER CHEF EMPFIEHLT

Afrikaans Bobotie Vleisbrood

"Südafrikanischer Bobotie Hackbraten"

4 Personen als Hauptgang

Vor- und zubereiten: ca. 2,5 Stunden
Backen: ca. +/- 50 Minuten

Gewürzmischung und Mimosa Brandy
Kann man bei Wein & Kap bestellen

Wein Vorschlag

Mimosa Shiraz
Mimosa Pinotage Reserve

ZUTATEN

„Bobotie“ Hackbraten

1	**Zwiebel,** fein gehackt
1	**Knoblauchzehe,** gepresst
3 EL	**Olivenöl**
1 Beutel	**Bobotie** Gewürzmischung
25 ml	**Mimosa Alambic Brandy**
100 g	**Toastbrot,** ohne Rinde
1 dl	**Rahm**
800 g	**Kalbshalsfleisch,** gehackt
1	**Ei,** ganz
etwas	**Salz und Pfeffer**
1	**Karotte,** in Stäbchen geschnitten
	Eierschwämme, zum garnieren

Zubereitung Sauce

Sauce mit 1 Beutel dunkler Bratensauce nach Rezept zubereiten. Nach Gutdünken mit etwas Butter und Rahm und einem Schuss Brandy verfeinern.

Zubereitung Eierschwämme

Eierschwämme mit wenig gehackten Zwiebeln, und Knoblauch in Butter andünsten.

Evtl. wenige und frische gehackte Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Peterli am Schluss beigeben und kurz mitdünsten.

Rezept Création: Peter Meier

ZUBEREITUNG

Bobotie Hackbraten

1. Zwiebeln und Knoblauch hacken. In wenig Öl andünsten, fixfertige Bobotie Mischung ohne Lorbeer Blätter begeben. Auskühlen lassen.
2. Toastbrot Rand wegschneiden und in kleine Würfelchen schneiden. Mit dem Rahm übergiessen, aufsaugen lassen und dann gut zu einem Brei verrühren.
3. Fleisch mit allen obigen Zutaten (Zwiebel, Knoblauch, Toastbrei und dem Ei ca. 5 min. mit einer Holzkehle vermengen. Fleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Hackbratenmasse halbieren und in eine gut geölte Cakeform geben. Karottenstäbe auf die Masse legen. Nun den Rest der Hackbratenmasse darauflegen. Mit einem Schaber die Masse andrücken und in Form bringen. Ca. 1 Stunde kaltstellen.
5. Backofen auf 200° C vorheizen. Den Brandy über den Hackbraten giessen. Braten in der unteren Ofenhälfte ca. 50 Minuten braten, bis eine Kerntemperatur von ca. 75° C erreicht ist.

Dazu passt

Frischer Kartoffelstock und Saison-Gemüse

Anrichten

Auf vorgewärmtem Teller Saucenspiegel auftragen, 1 Tranche Fleisch und Eierschwämme drauflegen, ausgarnieren mit Kartoffelstock und Gemüse.