

★

BOBOTIE MIT WÜRZIGEN KARTOFFELECKEN

Das traditionelle Fleischgericht aus Südafrika eignet sich mit seinen würzigen Kartoffelecken und Sauerrahm-Dip ideal als Sonntagsessen für die ganze Familie.

Rezept für 4 Personen

Art: Hauptgericht, Fleisch

AFRO Spice: Cajun, Red Curry, Afrikanisches Perlsalz

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Aufwand: mittel

ZUTATEN

Bobotie

- 1 kg faschiertes Rindfleisch
- 2 Zwiebel
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilis
- Frischer Koriander
- 1 EL AFRO Spice Red Curry
- 1 EL Kurkuma
- 1 TL Koriandersamen (zerdrückt)
- 5 Stück Assam Langpfeffer (India Shop)
- 1 EL AFRO Spice Afrikanisches Perlsalz
- Pfeffer

Kartoffelecken

- 500 g Kartoffeln
 - Rapsöl
 - 1 TL AFRO Spice Cajun
 - Salz
- ★

★

ZUBEREITUNG

- Bobotie

Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Chilis halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen, das faschierte Rindfleisch hinzufügen und kurz anrösten. Mit allen Gewürzen würzen und 5 bis 10 Minuten bei ständigem Rühren gar kochen.

Mit AFRO Spice Afrikanisches Perlsalz und Pfeffer abschmecken.

- Kartoffelecken

Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Öl beträufeln, mit AFRO Spice Cajun und Salz würzen und im Backrohr für 20 bis 25 Minuten backen.



Auf flachen Tellern servieren, Bobotie in die Mitte setzen, die Kartoffelecken daneben platzieren und mit Koriander garnieren. Ein Sauerrahm Dip rundet das Geschmackserlebnis ab.

★★★