



Shepherd's Pie

Für das Kartoffelpüree können Sie fertiges Kartoffelpüree-Pulver. Viel besser schmeckt der Shepherd's Pie aber mit frischem, selbst gemachten Kartoffelpüree. Durch folgenden Trick wird das Kartoffelpüree wunderbar fluffig. Dazu wird das fertige Kartoffelpüree mit einem Schneebesen kräftig aufgeschlagen bis es hell und luftig ist. Leider funktioniert das nicht mit fertigem Püree aus Kartoffelpulver.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/shepherds_pie.html

Zutaten für 4 Personen:

Für die Fleischfüllung:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 200 g Möhren
- 1 Knoblauchzehe bei Belieben
- 2 Esslöffel Speiseöl
- 500 g Hackfleisch vom Lamm oder gemischt vom Schwein und Rind
- 1 Essl. Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 150 g tiefgekühlte Erbsen bei Belieben
- Salz, schwarzer Pfeffer, Rosmarin

Für die Kartoffelmasse:

- 1000 g Kartoffeln, vorzugsweise mehlig kochend, und knapp 200 ml Milch, nach und nach dazugeben
- Oder 2 Packungen Kartoffelpüree-Pulver, Milch und Wasser nach der Packungsanleitung
- 1 Essl. Butter
- Salz, Muskatnuss
- 2 Eier
- 75 g geriebener Käse, z.B. Emmentaler



Zubereitung:

Für den Shepherd's Pie zuerst die Kartoffeln aufsetzen falls Sie frisches Kartoffelpüree verwenden. Dazu die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Wasser in ca. 25 Minuten gut weich kochen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Möhren schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Stäbchen oder in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen. Eine Auflaufform mit Butter fetten.

Für die Fleischfüllung das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch scharf anbraten. Dann die klein geschnittenen Zwiebeln dazu geben und die Zwiebeln glasig braten. Nun einen Esslöffel Mehl dazu geben und kurz anrösten. Das Ganze mit Gemüsebrühe und den Tomaten ablöschen, und die geschnittenen Möhren und die Erbsen dazu geben. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und zum Hackfleisch geben, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzig abschmecken, und alles 10 Minuten köcheln lassen um die Möhren vorzugaren. Dabei die Fleischfüllung ab und zu umrühren.

Für das Kartoffelpüree entweder den fertigen Kartoffelbrei nach der Packungsanleitung mit der Butter zubereiten, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und dann die Eier unterrühren.

Besser schmeckt der Shepherd's Pie aber wenn Sie den Kartoffelbrei frisch zubereiten. Dazu die weich gekochten Kartoffeln entweder durch eine Kartoffelpresse drücken und erst anschließend die Milch dazu geben, oder einen Teil der Milch gleich zu den Kartoffeln geben, und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer klumpenfrei stampfen. Dabei die restliche Milch vorsichtig nach und nach zum Kartoffelbrei geben, damit der Brei nicht zu dünnflüssig wird. Butter, Salz und Muskatnuss dazu geben, und dann den Kartoffelbrei mit einem Schneebesen kräftig hell und schaumig schlagen. Zuletzt die Eier dazu geben, und das Kartoffelpüree nochmal kurz mit dem Schneebesen durchschlagen.

In die gefettete Auflaufform zuerst das Hackfleisch füllen und darauf das Kartoffelpüree verteilen. Den geriebenen Käse auf dem Auflauf verteilen, und den Shepherd's Pie im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder bei 180 Grad Unter/Oberhitze etwa 30 Minuten backen.