

Shepherd's Pie



Rezept: 0083 **Liste:** 9.5.4. Hauptspeise mit Wild
Kategorie: Gemüse, Lamm, Kartoffel,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Zunächst die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke im gesalzenen Wasser garkochen (ca. 20 Minuten). Den Topf vom Herd nehmen und das Wasser abschütten. Anschließend die Kartoffeln pürieren. 50 g Butter, 250 ml Sahne, die Eigelbe und jeweils die Hälfte der Kräuter zugeben. Alles gut vermengen mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

In eine heiße Pfanne Rapsöl geben und darin zunächst die Zwiebel und Knoblauch Würfel andünsten. Währenddessen das Rinderhack etwas durchkneten und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Fleisch so lange anbraten, bis es eine schöne, braune Farbe erhält. Die restlichen Kräuter unter Rühren hinzugeben.

Als nächstes die geraspelte Möhre sowie Erbsen hinzufügen und weiter rühren. Mit den 2 EL Tomatenmark und je einer Prise Salz und Pfeffer sowie den Rotwein dünsten, bis eine Art Bolognese entsteht. Nun den Kalbsfond und nach eigenem Geschmack Worcestershire-Sauce zugeben und weitere 3 - 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Hackfleischmischung gleichmäßig in eine Auflaufform verteilen und das Kartoffelpüree darauf verteilen. Anschließend den geriebenen Cheddar darüber streuen.

Den Auflauf bei 180 Grad Umluft für ca. 20 bis 25 Minuten im Ofen backen. Zumindest so lange, bis das Kartoffelpüree eine schöne, goldbraune Schicht erhält.

Zutatenliste für 4 Personen

Für das Kartoffelpüree:

750 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Butter
1 - 2 EL Rosmarin, gehackt
1 - 2 EL Thymian, gehackt
250 ml Schlagsahne
2 Eigelb
100 g Irischer Cheddar, gerieben
Salz und Pfeffer

Für die Füllung:

1 große Weiße Zwiebel, gewürfelt
2 Zehen Knoblauch, gewürfelt
1 große Karotte, geraspelt
750 g Lamm Hack (alternativ Rind)
200 g TK-Erbsen
2 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
150 ml Kalbsfond
2 EL Rapsöl
2 TL Olivenöl
Worcestershire-Sauce nach
bedarf
Salz und Pfeffer