Schäferkuchen

Das Rezept für den Schäferkuchen - Shepherd's Pie ist ein herzhaftes Gericht. Der Auflauf begeistert mit seiner saftigen Fleischmischung und der cremigen Kartoffelkruste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
1 kg	Faschiertes (vom Lamm o. Rind)
1 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer
2 TL	Rosmarin, frisch (gehackt)
1 TL	Paprikapulver
1 Prise	Zimtpulver
2 EL	Tomaten passiert
3 Stk.	Knoblauchzehe
	Wasser
350 g	Erbsen-Karotten Mischung (TK, aufgetaut)
500 g	Kartoffeln (festkochend)
1 EL	Butter
1 Prise	Cayennepfeffer
100 g	Frischkäse
175 g	Käse (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Eigelb
2 EL	Milch

1 Handvoll	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für den **Schäferkuchen** heizen wir zunächst den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor, während wir das Olivenöl und Butter in einem großen Topf erhitzen. Dort braten wir die Zwiebeln und das Faschierte für etwa zehn Minuten an, bis sie schön goldbraun sind.

2. Anschließend geben wir das Mehl hinzu und rühre alles um, um eine köstliche Basis für den Schäferkuchen zu schaffen. Dann würzen wir die Mischung mit Salz, Pfeffer, klein gehacktem Rosmarin, Paprikapulver, Zimt, Tomaten passiert und klein gehackten Knoblauch und lasse sie weitere drei Minuten unter Rühren anbraten. Um die Aromen noch intensiver zu machen, gießen wir mit etwas Wasser auf, bis sich der köstliche Bodensatz löst.

3. Jetzt lassen wir alles für etwa sechs Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Nach der Hälfte der Zeit fügen wir Erbsen und Karotten zu der Hackfleischmischung hinzu, um dem Schäferkuchen noch mehr Geschmack und Farbe zu verleihen.

4. Während die Fleischmischung köchelt, bereite wir die Kartoffeln vor. Wir kochen sie in Salzwasser, schälen und schneiden sie, um sie dann zu einem wunderbar cremigen Brei zu stampfen. Dafür fügen wir die Butter, eine Prise Cayenne-Pfeffer, Frischkäse und herrlich würzigen irischen Käse hinzu.

5. In einer kleinen Schüssel verquirlen wir Eigelb und Milch und vermische diese Mischung dann mit dem Kartoffelbrei. Jetzt kommt der aufregende Teil: Wir füllen die duftende Fleischmischung in eine Auflaufform und bedecken sie großzügig mit dem cremigen Kartoffelpüree.

6. Jetzt ist der Schäferkuchen bereit, in den vorgeheizten Backofen zu wandern. Wir lassen ihn dort für etwa 30 Minuten backen, bis die Kartoffelkruste eine verführerische goldbraune Farbe annimmt und die herzhafte Soße köstliche Blasen wirft. Der Schäferkuchen schmeckt am besten, wenn er frisch aus dem Ofen kommt und seinen verlockenden Duft verbreitet.

Tipp

Den Schäferkuchen je nach Belieben vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.