

Shepherd's Pie

In Großbritannien kennt jedes Kind das Rezept für Shepherd's Pie. Das traditionelle britische Gericht besteht aus einer Schicht Hackfleisch und Kartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

500 g	Hackfleisch (vom Lamm)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Sellerie
Nach Belieben	Rinderbrühe (zum Übergießen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Maisstärke
1 kg	Kartoffeln
100 g	Butter

Zubereitung

1. Für Shepherd's Pie den Backofen auf 140°C vorheizen. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch zusammen mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie in eine Auflaufform geben.
2. Mit Rinderbrühe übergießen, bis alles komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Maisstärke bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 2 Stunden garen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in dem heißen Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit etwas Milch und Butter zerstampfen. Salzen und pfeffern.

4. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und das Kartoffelpüree gleichmäßig darauf verteilen. Mit einer Gabel nach oben ziehen, so dass ein wellenartiges Muster entsteht. Die Ofentemperatur auf 200°C erhöhen.
5. Die Auflaufform für weitere 30 Minuten in den Ofen stellen, bis die Spitzen des Kartoffelpürees goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und dann servieren.

Tipp

Zu Shepherd's Pie schmeckt ein frischer grüner Salat.