

Rezept-Tipp: Sheperd's Pie/Hirten Kuchen von Dominik Hartl-McWilliam



Zutaten:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 125 ml Milch
- 20 g Butter
- Salz, Muskat
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 500 g Rinder- oder Lammhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 150 g Erbsen (frisch oder tiefgefroren)
- 2 Zweige frischer Thymian, 1/2 TL Pfeffer
- 1 EL Mehl
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Worcestershire Sauce
- würziger Cheddar-Käse

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser schön weich kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und in eine Schüssel geben. Die Milch in den Topf geben und zum Kochen bringen.

Die Butter zu den Kartoffeln geben und die Kartoffeln mit dem Quirl zu Brei verarbeiten. Nach und nach die kochende Milch dazugeben. Aber Vorsicht der Kartoffelbrei sollte nicht zu flüssig werden, sondern schön cremig. Den Kartoffelbrei mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Den Ofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Karotten und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten- und wiebelwürfel darin andünsten.

Wenn die Zwiebeln schön glasig sind, das Hackfleisch zugeben und von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch pfeffern, salzen und die Thymianblättchen zugeben. Dann die Erbsen unterheben und alles erwärmen.

Das Mehl über die Fleischmischung sieben und gut verrühren, dann das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Das Fleisch mit dem Rotwein und der Worcestershire Sauce ablöschen.

Die Fleischsauce 5 Minuten einreduzieren lassen, dann die Gemüsebrühe zugeben und weiter einköcheln lassen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist.

Die Fleischmischung in eine feuerfeste Form geben und den Kartoffelbrei darauf verteilen.

Den Cheddar-Käse reiben und über den Kartoffelbrei streuen. Denn Shepherd's Pie für etwa 20 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse leicht angebräunt ist.



© ichkoche.at