

Shepherd's Pie

Shepherd's Pie ist bestes Seelenfutter und Einstimmung auf den unausweichlichen Winter.

Der «Schäferkuchen» ist ein traditionelles britisches Gericht, das normalerweise aus Lammfleisch zubereitet wird.

Zutaten

750g Kartoffeln, mehligkochend
150g Crème fraîche
50g Butter
3 Eigelb
Salz, Muskat

2 EL Öl
500g Hackfleisch (Rind, Lamm oder Reh)
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Rübli, fein gehackt
2 EL Tomatenpüree
1 EL Rosmarin, gehackt
1 dl Rotwein
1 dl Bouillon
1–2 EL Worcestersauce
Salz, Pfeffer

100g Cheddar, gerieben

Zubereitung

Etwa 45 Minuten + 25 Minuten gratinieren

1 Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weich garen. Kartoffeln abgiessen, zerstampfen oder durch ein Passevite treiben. Mit den restlichen Zutaten kurz und kräftig verrühren, mit Salz und Muskat würzen.

2 Das Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch anbraten, bis es braun ist. Zwiebel, Knoblauch und Rübli dazugeben, kurz mitbraten. Tomatenpüree und Rosmarin begeben, Rotwein und Bouillon dazugiessen und etwas einköcheln lassen. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen.

3 Fleisch in eine ausgebutterte ofenfeste Form geben. Kartoffelstock auf dem Fleisch verteilen. Mit Cheddar bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten gratinieren.

Tipp

Mit reichlich frischem Gemüse wie etwa Erbsen servieren.

