

Shepherd's Pie

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Auflaufform

An kalten und ungemütlichen Tagen ist der Shepherd's Pie wie eine wohlig warme Wärmflasche. Ist dir kalt, wird dir nach ein paar Bissen wieder warm. Der englische Auflauf basiert traditionell auf einem Lammragout, das mit cremigem Kartoffelpüree überbacken wird. Meine Version ist etwas abgewandelt, aber die extra Portion Kartoffelpü kommt auf jeden Fall oben drauf.

- 1 -

Kartoffeln schälen, vierteln und ca. 15 Minuten in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen.

- 2 -

Für das Ragout Zwiebeln und Möhren schälen und würfeln.

- 3 -

Backofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Cheddar reiben.

- 4 -

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch scharf anbraten. Zwiebeln und Möhren hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen.

- 5 -

Thymian- und Rosmarinzwige abzupfen und mit Tomatenmark, Worcestersauce, Paprika und Zimt zum Hackfleisch in den Topf geben. Mit Rinderbrühe aufgießen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Zutaten für 8 Portionen

Für das Ragout

4 Möhren
2 Zwiebeln
400 g Lammhack
400 g Rinderhack
2 Esslöffel Pflanzenöl
200 ml trockener Rotwein
300 ml Rinderbrühe
4 Esslöffel Tomatenmark
1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Rosmarin
2 Esslöffel Worcestersauce
1 Teelöffel Paprika edelsüß
1 Prise(n) Zimt
Salz, Pfeffer
200 g Erbsen (TK)
150 g Cheddar am Stück

Für das Püree

1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
150 ml Milch
40 g Butter
1 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Shepherd's Pie

- 6 -

Für das Püree Kartoffeln abgießen und zerstampfen.
Milch und Butter unterrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Erbsen unter das Ragout mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ragout in eine Auflaufform füllen.
Kartoffelpüree darauf verstreichen und mit Cheddar bestreuen.

- 8 -

Shepherd's Pie in den heißen Ofen schieben und ca. 30 Minuten goldbraun backen.