



Foto: Carmen Aschauer

SHEPHERD'S PIE

Zutaten für 6 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 150 g Parmesan
- 2 große Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 600 g Hackfleisch (Rind)
- 2 EL Worcestershiresauce
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 ml Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Gemüsebrühe
- Gewürze n. B.: Salz, Muskat, Pfeffer

Zubereitung des Kartoffelpürees

Zuerst die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, diese abgießen und in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu Brei verarbeiten. Das Eigelb und die Hälfte des Parmesans unterrühren. Wichtig: Der Kartoffelbrei sollte nicht zu flüssig, sondern cremig sein. Das Püree mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung der Hackfleischmischung

Die Karotten und die Zwiebel schälen und beides in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch gut anbraten. Die Karotten- und Zwiebelwürfel hinzugeben und etwa 2-3 Min. mit andünsten, im Anschluss mit der Worcestershiresauce ablöschen. Danach Thymian- und Rosmarinblätter zupfen und fein hacken. Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin hinzugeben und den Rotwein angießen. Das Tomatenmark zur Fleischmischung geben und alles gut verrühren. Mit Brühe aufgießen und für 3-4 Min. reduzieren lassen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Die Hackmischung nach Geschmack würzen.

Die Fleischmischung in eine feuerfeste Form geben und den Kartoffelbrei darauf verteilen. Den übrigen Käse über das Püree streuen und den Shepherd's Pie für etwa 25 Min. backen, bis der Käse leicht angebräunt ist.