

Frisch serviert

Shepherd’s Pie

Dormagen | 15.12.2024



Wenn es draußen kalt und nass ist, braucht der Mensch reichhaltiges, warmes Essen. Das

wissen die irischen Schäfer schon lange. Sie erfanden daher den Shepherd´s Pie. Er schmeckt tatsächlich besonders lecker, wenn Sie ihn sich nach einiger Zeit an der frischen Luft gönnen.

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Rinder-Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Dose geschälte Tomaten (ca. 400 g)
- 200 g Champignons
- 50 g Butter
- Worcestersauce
- 1 EL Sahne
- 1 TL Petersilie Majoran und Thymian Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, kochen und mit etwas gekochter Milch zu einem Kartoffelbrei zerdrücken. Die Zwiebel hacken und in Butter dünsten, Hackfleisch mitbraten und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen. Tomaten mit Saft hinzufügen und mehrere Minuten aufkochen, dann beiseitestellen.
2. Champignons in Streifen schneiden und in etwas Butter dünsten, Petersilie unterziehen und mit Pfeffer, Salz, Sahne und Worcestersauce abschmecken.
3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fleischmasse in die Form geben, Champignons darüber verteilen und den Kartoffelbrei darauf verteilen. Mit Butterflöckchen belegen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Zehn Minuten bei 200 Grad backen, dann noch fünf Minuten bei Oberhitze überkrusten lassen.

Guten Appetit!