

Shepherd's Pie



Zutaten für 4-5 Personen:

600 g Lammhackfleisch
2 EL Olivenöl
1/2 Gemüsezwiebel
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein
250 ml Hühnerbrühe
3 EL Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
5 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
6 mittlere Kartoffeln
3 Eigelb
50 ml Sahne
Parmesan am Stück

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in nicht gesalzenem Wasser garen.
2. Lammhackfleisch in einer großen, beschichteten Pfanne in Olivenöl anbraten. 1/2 Gemüsezwiebel sehr fein würfeln, die Karotte raspeln, den Knoblauch sehr fein hacken. Zugeben und mitbraten. Tomatenmark mitschwitzen. Viel rühren. Mit Salz u. Pfeffer würzen.
3. Mit Rotwein ablöschen, mit Worcestersauce würzen. Rosmarin und Thymianzweige einlegen. Weiter köcheln.
4. Mit Geflügelbrühe aufgießen und einige min köcheln. Die Masse sollte dickflüssig sein. Rosmarin

und Thymianzweige wieder herausnehmen. Abschmecken.
5. Die gekochten Kartoffeln durchpressen, mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und drei Eigelb, die Sahne sowie 50 g fein geriebenen Parmesan unterrühren.
6. Die Hackfleischpaste in eine Auflaufform geben und mit dem gewürztem Kartoffelbrei mit Hilfe einer Palette bedecken. Mit geraspeltm Parmesan bestreuen und im auf 180° vorgeheiztem Backofen 15-20 min überbacken, bis die Kartoffelhaube schön goldbraun ist. In den letzten Minuten eventuell den Grill einschalten, um die

gewünschte Bräunung zu erzielen. Ständig beobachten, damit nichts anbrennt.

Hinweise:

Man kann auch anderes Hackfleisch nehmen. Wenn man es mit Mehl bestäubt wird die Konsistenz besser. Die Kartoffelhaube kann man auch mit 4 Kartoffeln und 2 Eigelb machen. 1-2 TL Sojasauce intensivieren den Geschmack.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, Lamm, englisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023