

Cottage Pie



Zutaten für 4-6 Personen:

1000 g Rinderhackfleisch
3-4 EL Olivenöl
1 Gemüsezwiebel
2 Karotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
500 ml Hühnerbrühe
6 EL Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
10 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
6-8 mittlere Kartoffeln
4 Eigelb
100 ml Sahne
Parmesan am Stück

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in ungesalzenem Wasser garen.
2. Hackfleisch 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. Salzen und pfeffern.
3. Mit Rotwein ablöschen, mit Worcestersauce würzen. Rosmarin und Thymianzweige einlegen. Weiter köcheln.
4. Mit Geflügelbrühe aufgießen und einige

Minuten köcheln. Die Masse sollte dickflüssig sein. Rosmarin und Thymian wieder herausnehmen. Abschmecken.

5. Die gekochten Kartoffeln durchpressen, mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und drei Eigelb, die Sahne sowie etwa 50 g fein geriebenen Parmesan unterrühren.

6. Die Hackfleischpaste in eine Auflaufform geben und mit dem gewürzten Kartoffelbrei mit Hilfe einer Palette bedecken. Mit geraspeltem Parmesan bestreuen und im auf 180° vorgeheizten Backofen 15-20 min

überbacken, bis die Kartoffelhaube schön goldbraun ist. In den letzten Minuten den Grill einschalten, um die gewünschte Bräunung zu erzielen - aber ständig beobachten, damit nichts anbrennt.

Hinweise:

Wenn man das Hackfleisch mit Mehl bestäubt wird die Konsistenz besser. 1-2 EL Sojasauce intensivieren den Geschmack.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, Rind, englisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023