

Irischer Shepherd's Pie



Einkaufsliste:

Ca. 6 Portionen
500g Rindertartar (oder Lammhack)
1 Zwiebel
3 Möhren
250g Erbsen (TK)
400g gehackte Tomaten
250ml Brühe
1TL gehackter Rosmarin
Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe
20ml Olivenöl
20g Mehl

1,2kg Kartoffeln
100-120ml Milch
50g Butter
1TL Salz
Etwas Pfeffer
Prise Muskat

1Eigelb + 1EL Milch

So wird's gemacht:

Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Möhren und Zwiebel hinzugeben und weiter braten. Das Mehl untermischen und die Brühe sowie die Tomaten hinzugeben, gut verrühren. Platte etwas herunterstellen und 20-30 Minuten köcheln lassen. Würzen.

Derweil die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Weich kochen und fein stampfen, Milch und Butter hinzugeben und gut vermengen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Erbsen zu der Fleischmasse geben. Eine Ofenform buttern und die Masse in die Form geben. Die Kartoffelmasse entweder mit einem Spritzbeuteln oder einem Löffel vorsichtig auf die Fleischmasse geben und verteilen. Eigelb und Milch verquirlen und die Kartoffeln bepinseln und ca. 30 Minuten goldbraun backen.