

Das Rezept gilt für bis zu 4 Personen:



- **ca 500 g Kartoffeln (alternativ kann auch fertiges Kartoffelpüree genommen werden)**
- **ca 125 ml Milch**
- **20 g Butter**
- **Salz, Muskat**
- **1 EL neutrales Pflanzenöl**
- **500 g Rinder- oder Lammhackfleisch**
- **1 Zwiebel**
- **2 Karotten**
- **150 g Erbsen (frisch oder tiefgefroren)**
- **1/2 TL Pfeffer**

- **100 ml Gemüsebrühe oder Rinderbrühe (alternativ Fertigsoße wie z.B. Jäger oder Braten)**
- **2 EL Tomatenmark**
- **2 EL Worcestershire Sauce (wenn gewünscht)**
- **würziger Cheddar-Käse**

Zubereitung des Shepherd's Pie:

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser weich kochen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und im Topf belassen. Jetzt die Butter über die Kartoffeln geben und schmelzen lassen.

Anschließend die Milch Schritt für Schritt über die Kartoffeln gießen und mit einem Kartoffelstampfer zu Brei stampfen. Der Kartoffelbrei soll etwas fester bis cremig sein (nicht zu flüssig) Danach den Kartoffelbrei mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Den Ofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen und nebenbei die Karotten und die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Wenn die Zwiebeln schön glasig sind, das Hackfleisch zugeben und von allen Seiten gut anbraten.

Das Fleisch je nach Wunsch pfeffern und salzen. Dann die Erbsen unterheben und alles erwärmen.

Anschließend das Tomatenmark zugeben und alles noch mal kurz anbraten und erhitzen. Das Fleisch mit der Worcestershire Sauce (sofern gewünscht) ablöschen.

Wenn die Worcestershire Sauce hinzu gegeben wurde, diese Fleischsauce jetzt ca 5 Minuten köcheln lassen, dann die Gemüsebrühe zugeben und weiter einköcheln lassen, bis eine etwas dickere konsistente Sauce entstanden ist (alternativ kann hier auch eine Fertigsoße dazu gegeben werden z.B. Jäger oder Bratensoße). Wichtig ist, dass die Sauce nicht flüssig sondern eine schöne leicht sämige Masse ergibt.

Die Fleischmischung jetzt in eine feuerfeste Jennaer Glasform geben, den Boden vollständig damit bedecken und darauf dann den Kartoffelbrei verteilen. Jetzt wird der Cheddar-Käse über den Kartoffelbrei gestreut und verteilt. Das Ganze für etwa 20 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse zerlaufen und je nach Wunsch angebräunt ist.

Ich wünsche einen guten Appetit.

Wahlweise wird das Gericht jetzt mit etwas Ketchup oder originaler HP- Sauce gegessen. Als Beilage empfiehlt sich ein grüner Blattsalat sofern gewünscht.