

Cottage Pie



Zutaten (4 Personen):

Kartoffelpüree:

- 600g Kartoffeln (mehligkochend)
- 80ml Milch (heiss)
- 2 EL Butter
- Salz
- ggf. Muskatnuss (gerieben)

Füllung:

- 3 Frühlingszwiebel
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 150g Mais (Konserve)
- 500g Rinderhackfleisch
- 150g Erbsen (TK)
- 2 EL Tomatenmark
- 300ml Fleischbrühe
- 5 Stängel Thymian
- 2 EL Rapsöl
- Pfeffer
- Salz

Sonstiges:

- 70g Cheddar-Käse (gerieben)
- Butter zum Fetten

Zubereitung:

Zuerst das Kartoffelpüree zubereiten; hierzu die Kartoffeln schälen, waschen halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 30 Minuten garkochen.

In der Zwischenzeit das Gemüse für die Füllung vorbereiten. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden; hierbei auch den grünen Stängel mitverwenden. Dann Sellerie und Möhren waschen. Die Möhren schälen und fein würfeln. Den Sellerie ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Den Mais abgießen und abrausen. Abschließend bei der Hälfte der Thymianstengel die Blättchen abzupfen und hacken; den restlichen Thymian zur Seite legen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch hinzugeben, krümelig anbraten und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Das vorbereitete Gemüse und die TK-Erbisen zufügen und mitbraten. Anschließend den gehackten Thymian sowie das Tomatenmark zugeben und ebenfalls mit anbraten. Wenn das Hackfleisch Röstaromen angenommen hat, die Fleischbrühe angießen und alles für 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zu Kartoffelpüree stampfen. Heiße Milch sowie Butter zufügen, unterarbeiten und zum Abschluss das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter fetten.

Jetzt die Hackfleisch-Füllung in die gefettete Auflaufform geben, glattstreichen, das Kartoffelpüree darauf verteilen und ebenfalls glattstreichen. Den geriebenen Cheddar-Käse über das Kartoffelpüree streuen. Den Pie in den vorgeheizten Backofen geben, in 25 Minuten goldgelb überbacken und mit dem übrigen Thymian garniert servieren.

Hinweis:

Nimmt man statt des Rinderhackfleischs Lammhackfleisch wird aus dem Cottage Pie der bekannte Shepherd's Pie :)