

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Sheperd's Pie

KöchInnen: Silvia Schneider, Lilly Lalore & Conor Graham

Zutaten

(4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln
- 30 g Butter
- 5 EL Milch
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel (würfelig)
- 1 kg faschiertes Lammfleisch (alternativ: Rindfleisch)
- 2 Karotten (würfelig)
- 1 Dose geschälte, gewürfelte Tomaten
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Worcestershire Sauce
- frische Kräuter nach Wahl (z.B. Majoran, Oregano & Thymian)
- 30 g Butterflocken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Dann mit der Butter und etwas Milch zu einem Püree stampfen und vorerst beiseitestellen.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die in Würfel geschnittenen Karotten darin anschwitzen, bis sie weich sind. Danach die in Würfel geschnittenen Zwiebeln zugeben und glasig mitrösten. Nun das Faschierte begeben und in der Pfanne weiter rösten, bis alles schön Farbe gefangen hat.
3. Nun die Dosentomaten und die Gemüsebrühe begeben und alles gut vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Worcestershire Sauce würzen und die Fleischsauce mit frischgehackten Kräutern verfeinern.
4. In einer feuerfesten Form den Boden mit der Fleischsauce bedecken. Das Kartoffelpüree darauf schichten und glattstreichen. Mit einer Gabel ein unregelmäßiges Muster in das Püree zeichnen und die Butterflocken darauf verteilen.
5. Den Shepherd´s Pie bei 180° C Umluft etwa 25-30 Minuten im Rohr garen. Das Gericht ist fertig, wenn die oberste Schicht leicht golden wird.

Info: Ein Sheperd's Pie ist ein bodenständiges, herzhaftes Gericht, welches traditionellerweise mit den Resten vom Sonntagsessen an einem Montag gemacht wird.