AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Herbst	Grossbritannien

SHEPHARD'S PIE

Rezept: Gordon Ramsay. northandmouth.com, 14. 2. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ja, so nennen die Briten ihre Version des Hachis Parmentier oder eben des Kartoffelauflaufs. Falls gehacktes Lammfleisch erhältlich ist: zugreifen! Mit Worcestershiresauce nicht sparen!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

700 g	Kartoffeln, mehligkochende	4 Zehe	Knoblauch, Scheibchen
1 EL	Olivenöl	5 EL	Worcestershiresauce
700 g	Lammhackfleisch	3 EL	Tomatenmark
1	Karotte, grosse	2 dl	Rotwein
1	Zwiebel, grosse	2 dl	Bouillon
1 EL	Rosmarin, frischer	0.6 dl	Vollrahm
1 EL	Thymian, frischer	50 g	Parmesan, geriebener
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Kartoffeln gut weich kochen.
2. Inzwischen Olivenöl in einer grossen Pfanne erwärmen, Hackfleisch kurz scharf anbraten. Zwiebel, Karotte und Knoblauch mit der Röstiraffel reiben, zum Fleisch geben und mit etwas Salz 3-5 Min. braten.
3. Thymian und Rosmarin fein hacken. Worcestershiresauce, Tomatenmark, Thymian und Rosmarin zugeben und durchwärmen. Nun den Wein und die Bouillon zugiessen und köcheln lassen bis eine sämige Masse entsteht. Die Füllung in eine tiefe Backofenform geben.
4. Kartoffeln mit Stampfer zu Stock verarbeiten. Rahm, Parmesan und Salz unterziehen. Den Stock auf das Fleisch geben und mit einer Gabel Spitzchen formen. 20 Min. im Ofen goldbraun.

TIPP: Erbsen sind eine häufige Zutat der Füllung.