



Shepherd's Pie



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Kartoffelpüree

500 g Kartoffeln
1 Süsskartoffel, klein
150 ml Milch
40 g Butter
Salz
Muskatnuss

Kartoffeln und Süsskartoffel schälen, in Würfel schneiden und in den gelochten Garbehälter geben. Garbehälter in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 30 Min.

Zubereiten

Milch zum Kochen bringen, Butter begeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Blech aus dem Garraum nehmen, zum Milchgemisch geben und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.

Hackfleisch

50 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Gemüsezwiebel
500 g Lammhackfleisch
3 EL Mehl
400 ml Pelati
200 ml Rinderfond
1 EL Worcestersauce
1 Rosmarinzweig
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer





Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl anbraten. Lammhackfleisch dazugeben und langsam mitbraten.

Mehl einrühren und gut vermischen. Pelati und Fond zugeben.

Mit der Worcestersauce, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Lorbeerblatt begeben. Alles bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Pie

200 g Erbsen, tiefgekühlt

Fleischmischung in die Porzellanform geben und mit Erbsen bedecken. Kartoffelpüree darübergeben und glatt streichen.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Porzellanform auf Auflage 2 auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 20 Min.

Zubehör

Garbehälter gelocht, 430 × 370 × 25 mm

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

