



Shepherd's Pie

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

englische Pastete mit Linsen

Füllung

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Olivenöl zum Dünsten
- 200 g grüne Linsen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Karotten, in 5 mm dicken Würfeln
- 200 g Porree, in 5 mm dicken Ringen
- 2 Stängel Stangensellerie, in 5 mm dicken Würfeln
- 250 g Champignons, geviertelt
- 400 g geschälte, gehackte
Paradeiser/Tomaten aus der
Dose
- 100 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 Zweige Thymian, abgezupft
- 3 Zweige Majoran, abgezupft
- 1 Prise Zucker
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Kartoffel-/Erdäpfelpüree





500 g mehligkochende Kartoffel/Erdäpfel, geschält
500 g Süßkartoffeln, geschält
150 ml Milch
40 g Butter
1 Prise Salz
etwas Pfeffer
1 Msp Muskatnuss

Füllung

Zwiebel und Knoblauch in reichlich Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Linsen und Tomatenmark begeben und mitdünsten. Gemüse und Pilze begeben und kurz mitdünsten. Restliche Zutaten bis einschließlich Zucker begeben, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Porzellanform geben.

Kartoffel-/Erdäpfelpüree

Kartoffeln/Erdäpfel und Süßkartoffeln in grobe Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen und Kartoffeln/Erdäpfel mit den restlichen Zutaten zerstampfen. Kartoffel-/Erdäpfelpüree abschmecken.

Backen

Garraum mit Ober-/Unterhitze feucht auf 200 °C vorheizen.
Kartoffel-/Erdäpfelpüree auf der Füllung gleichmäßig verteilen.
Shepherd's Pie auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 1 Stunde backen.

Garschritte

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze feucht (vor)heizen
Vorheizen beendet. Gargut einschieben.
Ober-/Unterhitze feucht 200 °C während 1 Std.

Zubehör

Gitterrost
Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

