

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
- Olivöl zum Dünsten
- 200 g grüne Linsen
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 Rüebli, in 5 mm dicken Würfeln
- 200 g Lauch, in 5 mm dicken Scheiben
- 2 Stängel Stangensellerie, in 5 mm dicken Würfeln
- 250 g Champignons, geviertelt
- 400 g geschälte, gehackte Tomaten aus der Dose
- 100 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsebouillon
- 3 Zweige Thymian, abgezupft
- 3 Zweige Majoran, abgezupft
- 1 Prise Zucker
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Kartoffelstampf

- 500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält



500 g Süsskartoffeln, geschält
150 ml Milch
40 g Butter
1 Prise Salz
etwas Pfeffer
1 Msp Muskatnuss

Füllung

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

Kartoffelstampf

Kartoffeln und Süsskartoffeln in grobe Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weichkochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln mit den restlichen Zutaten zerstampfen. Kartoffelstampf abschmecken.

Backen

Garraum mit Ober-/Unterhitze feucht auf 200 °C vorheizen.
Kartoffelstampf 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 26.01.2022