# Shepherd's Pie

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|---|---|
| Zubereitung | 50 Min. |
| Garzeit | 50 Min. |
| Portionen | 4 |
| Gerät | Combair-Steam SE ab 2015 |

## Kartoffelpürée

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 beigeben 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 beigeben. 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 vorgeheitzen 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

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 11.12.2019 |