

COTTAGE PIE (HACKFLEISCH-KARTOFFELSTOCK-PIE)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

1 Pieform von 27 cm Ø

Hackfleischfüllung:

500 g Rindshackfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zwiebel, gehackt

50 g Mehl

1 Dose gehackte Pelati, ca. 400 g

1 dl Gemüsebouillon

1 TL Worcestershire Sauce

wenig Salz

Pfeffer

Topping:

500 g mehligkochende Kartoffeln, z.B. Bintje, geschält, in Stücke geschnitten

25 g Butter

2-4 EL Milch

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Zwiebel beifügen, mitbraten. Mehl darüberstreuen, mischen. Mit Pelati samt Saft und Bouillon ablöschen. 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Mit Worcestershire Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. In die Form füllen.

2 Topping: Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen, abgiessen. Butter und Milch dazugeben. Mit Kartoffelstampfer und Schwingbesen sämig und cremig schlagen, würzen. Auf die Füllung verteilen, glatt streichen. Mit Gabel Muster ritzen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Worcestershire Sauce findet man im Grossverteiler.

Vor dem Backen nach Belieben mit wenig geriebenem Käse bestreuen.

Statt Rinds- Lammhackfleisch verwenden. Das Gericht heisst dann Shepherd's Pie.

