Shepherd's oder Cottage Pie

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 55 min
Aktivzeit: 30 min
Einfach



Zutaten

für 6 Personen

800 g	Hackfleisch vom Schweizer Rind
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
250 g	Champignons
2 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Msp.	Paprikapulver, mild
1.5 dl	Gemüsebouillon
150 g	Tiefkühl-Erbsen
1.2 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
2.5 dl	Milch
	Muskatnuss, frisch gerieben
1	Eigelb
40 g	Butter

Nährwerte

1 Portion (ohne Kopfsalat und Joghurtsauce) enthält ca.:

497	kcal
37 g	Eiweiss
33 g	Kohlenhydrate
23 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Über 85% der Schweizer Rinder können raus.

Sie profitieren vom freiwilligen Programm RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien).

Zubereitung

1. Hackfleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebeln und Knoblauch grob hacken. Champignons in Scheiben schneiden.

2. Hackfleisch portionenweise anbraten: Öl in eine Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen. Hackfleisch hineingeben. Nicht rühren! Nach 2 Minuten Zwiebeln, Knoblauch und Champignons dazugeben. Unter gelegentlichem Rühren weiterbraten, bis das Fleisch schön braun geworden ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3 Bouillon und Erbsen zugeben und alles bei milder Hitze weitere 5–6 Minuten einkochen lassen.

4 Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Wasser abgiessen, Milch zugeben, kurz erwärmen und mit einem Schneebesen langsam zu einem Püree verrühren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Eigelb unterrühren.

5 Eine Auflaufform mit etwas weicher Butter einfetten, Hackfüllung hineingeben, Kartoffelstock darauf verteilen und die restliche Butter in kleinen Flöckchen daraufgeben.

6 Pie im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze oder bei 160 °C Umluft ca. 25 Minuten goldgelb überbacken.

Dazu passt Kopfsalat mit Joghurtsauce.