

Cottage Pie

Zutaten für 4 Personen:

Fleischsauce:

650 g Rindsfaschiertes
1 große Zwiebel
2-3 Karotten, fein gehackt
3 Stangen Sellerie, fein gehackt
2 TL Worcestershiresauce
350 ml Rindsuppe
1 guter Schuss Rotwein
2-3 gehackte Knoblauchzehen
etwas frischer Rosmarin und Thymian

Püree:

1 kg mehliges Kartoffel
50 g Butter
100 ml Milch
1 Prise Muskatnuss
2 TL Salz



Zubereitung:

Das Faschierte portionsweise in etwas Öl anbraten und beiseite stellen.

Fein gehackte Karotten, Zwiebel und Stangensellerie in der Pfanne andünsten. Nach einigen Minuten den Knoblauch hinzufügen, kurz mitdünsten. Das Fleisch dazu geben, wieder erhitzen und mit Rotwein ablöschen, die Flüssigkeit einkochen.

Tomatenmark, Worcestershiresauce und gehackte Kräuter dazugeben.

Mit Suppe aufgießen und ca. 45 Minuten köcheln lassen. Zunächst ca. 30 Minuten zugedeckt, dann ohne Deckel, bis die Sauce dickflüssig eingekocht ist.

In der Zwischenzeit die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen und in einem Sieb einige Minuten ausdampfen lassen.

Das Fleisch in einer Auflaufform verteilen.

Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer oder mit der Kartoffelpresse zerkleinern, Butter sowie etwas Milch und eine Prise Muskatnuss hinzufügen, mit Salz abschmecken. (Anm.: nicht zu viel Flüssigkeit nehmen)

Das Püree auf dem Fleisch verteilen, sodass dieses komplett bedeckt ist. Mit einer Gabel ein Muster ziehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 45 Minuten im Rohr überbacken, bis die Kruste schön gebräunt ist. Herausheben und noch 10 Minuten abkühlen lassen.

In Stücke schneiden und servieren.