

Shepherd's or Cottage Pie		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für eine Shepherd's Pie Lammhack verwenden, für die Cottage Pie Rinderhack.</li> <li>• Fett im Topf erhitzen, 1 große gehackte Zwiebel hinzufügen, Das Hack ca. 3 Min. braten lassen, Mehl hinzufügen, anrösten und gut verrühren. Knapp 1/4 Liter Brühe dazu gießen und unter Rühren köcheln lassen, mit Pfeffer, Salz, Senf und Ketchup abschmecken.</li> <li>• Eine Auflaufform einfetten und die Hackmasse hinein geben.</li> <li>• Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und mit 30g Butter und warmer Milch zu einem festen Brei stampfen.</li> <li>• Vorsichtig auf die Hackmasse geben und mit einer Gabel ein Muster („gepflühtes Feld“) drüber streichen. Auf das Kartoffelpüree noch ein paar Flocken Butter setzen und ein wenig Salz darüber streuen.</li> <li>• Den Ofen vorheizen und bei 200 °C 20 - 30 Min. backen, dann bei 180 °C in ca. 20 Min. goldgelb werden lassen.</li> </ul>		<p><b>Zutaten für 2 Portionen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>30 g Fett</li> <li>1 Zwiebel</li> <li>400 g Hackfleisch vom Lamm oder Rind</li> <li>25 g Mehl</li> <li>¼ Liter Fleischbrühe</li> <li>1 Prise Salz und Pfeffer</li> <li>2 TL Senf</li> <li>2 TL Tomatenketchup</li> <li>500 g Kartoffel(n)</li> <li>30 g Butter</li> <li>Milch</li> <li>Butter, in Flocken</li> <li>Salz</li> </ul>
<p>Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ca. 60 Minuten</p>		

