

Cottage Pie



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der Klassiker, „very british“, für jeden Tag, einfach, preiswert

Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- Etwas Milch
- 30 g Butter
- 500 g Rindergehacktes
- (Geht aus mit Gehacktem halb und halb oder mit Lammfleisch „Shepards Pie)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 150 g gewürfelte Möhren
- 3 - 4 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 2 El Pflanzenöl
- Etwas Fleisch - oder Gemüsebrühe

- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Rosenpaprika, etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Das zerbröselte Hackfleisch in recht heißem Pflanzenöl anbraten, Farbe nehmen lassen und etwas zeitversetzt die Zwiebeln, Knoblauch und die Möhrenwürfel dazu geben.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit etwas Rosenpaprika würzen.

Schritt5

Das Tomatenmark hinzufügen 1 - 2 min. glacieren und mit etwas Brühe aufgießen. Ca. 10 min. leise köcheln lassen, erst dann die Tomatenwürfel dazu geben.

Schritt6

In der Zwischenzeit aus den gekochten, gestampften Kartoffel, der Butter, heißer Milch, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss ein herzhaftes Pürrè herstellen.

Schritt7

In eine ausgebutterte Auflaufform zunächst einen dünnen Boden glatt ausstreichen, ebenso die Ränder, etwas für den Deckel zurücklassen.

Schritt8

Das Hackfleisch darüber geben und alles mit dem restlichen Pürrè verschließen. Glatt streichen und einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt9

Für ca. 15 - 18 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich bräunen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Rustikal in der heißen Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** englisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cottage-pie/>