



Pie and Mash

- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das traditionelle Londoner Arbeitergericht

Zutaten

- Für den Pie -Teig: (Geht auch einfacher mit Fertig - Blätterteig)
- 600 g Mehl
- 200 g
- Rindertalg oder Schweineschmalz
- 250 ml Wasser
- 1 gute Prise Salz
- 1 Eigelb mit etwas Milch verklappert
- 600 g gehacktes Rindfleisch, zerbröselt
- 300 ml Starkbier
- 2 TL Pflanzenöl
- 2 - 3 große Lauchzwiebeln, in groben Ringen
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt nach eigenem Geschmack
- 2 TL Mehl
- 2 TL Tomaten Mark
- 1 TL Englischer Senf
- 75 g Steinchampignons, gewürfelt oder in Scheiben
- 300 ml Starkbier
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Pie -Teig:

Schritt2

Alle Zutaten kräftig zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie ca. 30 min. im Kühlschrank ausruhen lassen.

Schritt3

Danach ausrollen und zunächst einer ausreichend große Auflaufform bis zum Rand auslegen, restlichen Teig für die Decke ausrollen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Lauchzwiebeln mit dem Knoblauch in einem flachen Topf / Bräter glasig anschwitzen, nach und nach das Rindgehackte dazu geben, anbraten.

Schritt6

Etwas Zeitversetzt die Champignons, Tomatenmark und englischen Senf dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt7

Mit Mehl bestäuben, gut verrühren, etwas schwitzen lassen und mit dem Bier aufgießen.

Schritt8

Ca. 20 min. bei geschlossenem Deckel schmoren, garen, danach auskühlen lassen.

Schritt9

Nunmehr die Füllung in die Auflaufform füllen und mit dem restlichen Teig abdecken, verschließen.

Schritt10

Mit dem verquirlten Eigelb gleichmäßig bestreichen und erst jetzt mit einer Tischgabel mehrfach einstechen. (Soll ein übermäßiges Aufblähen des Teiges beim Backen verhindern)

Schritt11

Für 20 - 25 min. in den auf 200° C - 220° C in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich - goldgelb, heraus backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das Pie and Mash Rezept wäre natürlich nicht komplett ohne das traditionelle Kartoffel Püree und Petersiliensoße.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

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