



Shepherd's Pie - Auflauf mit Lammhackfleisch und Kartoffelstock

Der "Schäferkuchen" ist ein traditionelles Gericht der irischen und britischen Küche. Es ist von einfacher Machart, Lammhackfleisch wird mit Tomatensauce, Zwiebel und Knoblauch und Gewürzen kurz angekocht und danach unter einer Decke aus Kartoffelstock gratiniert. Typisch englisch ist die Würze mit Worcestersauce (oder Sojasauce). Ein ähnliches Rezept ist der Cottage Pie, der aus Rindfleisch oder den Resten des Sonntagsbratens zubereitet wird.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g	Lammhackfleisch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Hühnerbouillon
1dl	Tomatensauce (Passata di Pomodoro)
1Tl	Thymian
1El	Kikkoman (Sojasauce)
	Pfeffer
	Bratbutter
400g	Kartoffeln (mehligkochend)
1dl	Milch
30g	Butter
	Salz, Muskatnuss und etwas Pfeffer
30g	geriebener Käse (Sbrinz, Parmesan)

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Schälen und in Klötze schneiden.

Milch aufwärmen, die Butter darin schmelzen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Kartoffeln durchs Passe vite direkt in die Buttermilch treiben und vermischen. Beiseite

stellen.

Zwiebel und Knoblauch hacken und zusammen mit dem Hackfleisch kurz und kräftig anbraten. Damit das Hackfleisch kein Wasser zieht, in zwei Durchgängen anbraten und wieder zusammenfügen. Tomatensauce und Bouillon zugeben. Die Bouillon vorsichtig dosieren, die Sauce sollte etwas dicklich sein. Thymian und Kikkoman zugeben, mit Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Eine Gratinform ausbuttern und das Hackfleisch einfüllen. Kartoffelstock darüber verstreichen. Die Kartoffelschicht wird eher dünn, sie geht aber beim gratinieren etwas auf. Mit dem Käse bestreuen und 30 Minuten bei 200° in der Mitte des Ofens gratinieren.







Kartoffelstock auf das Hackfleisch geben, mit Käse bestreuen und ab in den Ofen.

