

# Shepherd's Pie / Cottage Pie

## Kartoffelpüree:

1 kg Kartoffeln in Scheiben,  
mehligkochend  
400 g Milch  
1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer  
30 g Butter, in Stücken  
2 Prisen Muskat

## Hackfleischmasse:

2 EL Öl  
1 kg Rinderhackfleisch  
6 Lauchzwiebeln  
3 Stangen Staudensellerie  
3 Karotten  
Salz & Pfeffer  
4-5 EL Tomatenmark  
500 ml Fleischbrühe  
1 EL Thymian

## Zum Überbacken:

150 g Cheddar/Emmentaler



**Martina Ruck**

selbständige Beraterin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben hobeln. Zusammen mit 1 TL Salz, etwas Pfeffer und 400 g Milch in den Mixtopf geben, Rühraufsatz einsetzen und **35 min./95 Grad/Linkslauf/Stufe 1** garen.

Danach Butter und mit der Zester geriebenen Muskat zugeben und **30 sek./Stufe 3** unterrühren.

In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.  
Staudensellerie und Karotten putzen, schälen und fein würfeln.

Öl in der emaillierten gusseisernen Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin krümelig anbraten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln, Staudensellerie und Karotten zugeben, etwas mit anbraten. Tomatenmark unterrühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Unter gelegentlichem Umrühren **ca. 15 min.** köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast komplett verdampft ist.

Kartoffelpüree über die glattgestrichene Hackfleischmasse verteilen.

Käse mit der groben Microplane reiben und über das Püree verstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25-30 min.** auf unterster Schiene überbacken.