Rezept

Shepherd's Pie mit Worcestersauce

Ein Rezept von Shepherd's Pie mit Worcestersauce, am 28.04.2024

Zutaten

600 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
1 kg	gemischtes Hackfleisch
5 EL	Worcestersauce
	Salz
200 ml	Milch
1 Msp.	frisch geriebene Muskatnuss
1	Zwiebel
2 EL	Öl
4 EL	Tomatenmark
100 ml	Gemüsebrühe (Instant)
	Pfeffer
4 EL	Butter
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in ca. 20 Min. gar kochen.

2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl erhitzen, Fleisch zugeben und bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Min. mitbraten. Tomatenmark, Worcestersauce und Brühe unterrühren. Bei schwacher Hitze ca. 10 Min. leicht kochen lassen.

3. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Hackfleisch salzen, pfeffern und in eine gefettete feuerfeste Form geben. Die Kartoffeln abgießen, Milch und 2 EL Butter zugeben und mit dem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken, mit Salz und Muskat abschmecken. Auf das Hackfleisch geben, übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen und im Ofen (Mitte) in 30 Min. goldbraun backen.