Rezept

Cottage Pie

Ein Rezept von Cottage Pie, am 21.05.2025

Zutaten

1 kg	mehligkochende Kartoffeln
1 Prise	gemahlener Muskat
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
2	Möhren
4 Stiele	Oregano
250 ml	Milch (3,5 % Fett)
	Salz
600 g	gemischtes Hackfleisch
1	Zwiebel
120 ml	Rotwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, abbrausen und in Salzwasser gar kochen. Milch in einem Topf aufkochen, von der Herdplatte nehmen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

2. Kartoffeln abgießen, stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken und die Milch unterrühren.

3. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zwiebel schälen, fein würfeln und mitrösten.

4. Möhren waschen, abtrocknen, fein reiben und kurz mit dem Hackfleisch anschwitzen. Anschließend mit Rotwein ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

5. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 200 °C/Umluft 175 °C). Hackmasse in einer großen Auflaufform verteilen. Kartoffelpüree auf der Hackmasse verstreichen und ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

6. Vor dem Servieren mit Oregano-Blättern dekorieren.