Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Mini-Shepherd’s-Pies

Ein Rezept von Mini-Shepherd’s-Pies, am 19.05.2025

Zutaten

Für den Mürbeteig:

250 g	Mehl (+ Mehl zum Arbeiten)
1	Ei (M)
125 g	kalte Butter
1/2 TL	Salz

Für die Füllung:

1	kleine Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
	Salz
100 g	TK-Erbsen-Möhren-Mischung
1 EL	Mehl
1	Knoblauchzehe
400 g	Rinderhackfleisch
200 ml	Rinderbrühe
50 g	TK-Mais
½ EL	Tomatenmark

Für die Kartoffelkruste:

2	große mehligkochende Kartoffeln | Salz
1 EL	weiche Butter
50 ml	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 25 g F, 17 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Butter in 1 cm große Würfel schneiden, mit Ei und Salz in die Mulde geben und alle Zutaten zügig mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten. Sollte der Teig noch etwas krümelig sein, löffelweise etwas kaltes Wasser dazugeben. Den Teig zu einer Rolle formen und in acht gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln rollen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einem großen Topf oder Bräter erhitzen und das Hackfleisch darin bei großer Hitze portionsweise in ca. 5 Min. goldbraun braten. Salzen und herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Fett goldbraun braten. Mit einem Schuss Brühe ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

3. Das Hackfleisch mit dem Gemüse in den Topf geben, mit dem Mehl bestäuben und alles gut mischen. Mit der restlichen Brühe ablöschen. Das Tomatenmark einrühren und die Sauce 10-15 Min. sämig einköcheln lassen.

4. Für die Kartoffelkruste die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser in 10-15 Min. weich kochen. Die Kartoffeln abgießen und im Topf auf der Herdplatte ausdampfen lassen. Milch und Butter zu den Kartoffeln geben und mit dem Stampfer zu einem Brei zerdrücken.

---

5. Den Backofen auf 200° vorheizen, eine Muffinform bereitstellen. Die Teigkugeln auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Kreisen von der Größe der Muffinmulden (plus Rand) ausrollen und die Mulden damit auslegen. Die Füllung darauf verteilen und mit einer 2 cm hohen Schicht Kartoffelbrei bedecken. Die Pies im Backofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen und die Pies aus den Förmchen lösen.