

Vorspeise

Irische Shepherds Pie mit Bier

Zutaten:

2.5 St. Zwiebeln
3 St. Karotten
Olivenöl
300 g Hackfleisch Rind/Lamm
4 St. Knoblauchzehen
0.5 Bund Rosmarin
0.5 Bund Petersilie
0.5 Bund Minze
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
0.5 Pr. Zimt
1.5 EL Ketchup
2 EL Mehl
125 ml Gemüsebrühe
250 ml Bier irisch
225 g Erbsen jung, TK
1000 g Kartoffeln, mehlig kochend
37.5 g Butter
100 g Cheddar
1 St. Eigelb
2.5 EL Milch
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter waschen und klein hacken. Die Kartoffeln schälen, größere Kartoffeln zerteilen und in reichlich Salzwasser weich kochen. Das gedünstete Gemüse und die Kräuter zu dem Fleisch geben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zimt würzen und einen ordentlichen Spritzer Ketchup einrühren. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Das Mehl darüber streuen, unterrühren und alles ca. 7 Minuten kochen. Langsam Brühe und Bier dazugeben und weitere ca. 7 Minuten kochen, bis eine sämige Masse entsteht. Gelegentlich umrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die gefrorenen Erbsen untermischen. Die Mischung in eine leicht gefettete Auflaufform geben. Gleichmäßig verteilen und flach drücken. Die Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und wieder in den Topf geben. Butter und Käse dazugeben und zerstampfen. Das Eigelb mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Milch verquirlen und mit dem Kartoffelpüree verrühren. Das Püree mit einem Löffel vorsichtig auf die Fleischmasse geben und gleichmäßig verteilen. Entweder kleine Hügel formen oder traditionell mit einer Gabel Streifen hinein ziehen. 25 - 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft backen, bis das Püree stellenweise kross wird. Die Form aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 15 Minuten ruhen lassen