

Shepherd's Pie:

Nicht nur bei Kindern ist dieser aus Großbritannien stammende Auflauf sehr beliebt, denn krosch gebratenes Hack mit Kartoffeln schmeckt immer lecker. Da er eher leicht daher kommt, ist er sowohl an kühlen wie auch an warmen Tagen ein leckeres Gericht, das alle gerne an den Esstisch lockt.



Zutaten für 3 Personen:

400gr mehligkochende Kartoffeln (alternativ Instant-Kartoffelpüree)
ca. 125ml Milch (bzw. entsprechend der Packungsanweisung)
etwas Butter
2 Zwiebeln
600 gr. Rinder- oder Lammhack
4 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver edelsüß
1 Glas Rinderfond
200gr. TK Erbsen und Möhren (alternativ aus der Dose)
Öl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
ggf. etwas gehackte Petersilie

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser so lange kochen, bis sie weich sind
2. Die Zwiebeln klein hacken und in Öl in einer (hohen) Pfanne glasig braten
3. Anschließend das Hack dazugeben und kräftig anbraten, bis es schön braun und bröselig ist
4. Danach Tomatenmark einrühren, Erbsen und Möhren darunter heben und mit Rinderfond aufgießen
5. Alles gut miteinander vermischen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen
6. Die Masse ca 10-15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt
7. Die Kartoffeln abgießen und daraus mit Butterstückchen und Milch ein Kartoffelpüree zubereiten. Alternativ kann man hier auch Instant Kartoffelpüree, das im WoMi einfacher zu verarbeiten ist, verwenden
8. Das Kartoffelpüree (egal welches) kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
9. Zuerst die Hackmischung in der Silikonform des Omnia verteilen und glattdrücken
10. Dann das Kartoffelpüree darauf verteilen und ebenfalls glattstreichen
11. Ca 50 Minuten im Omnia backen
12. Das fertige Shepherd's Pie ggf. mit Petersilie bestreuen

Sicherlich geht nichts über selbst gemachtes Kartoffelpüree. Doch wenn es etwas schneller gehen soll und man vor allem weder Kartoffelstampfer noch Handrührgerät im WoMi hat, so kann man hier auch auf Instant-Kartoffelpüree, das mit wenigen Handgriffen zubereitet ist, zurückgreifen. Wichtig ist hierbei, das Fertigprodukt trotzdem nochmals mit Salz, Pfeffer und vor allem Muskatnuss nachzuwürzen, denn dies ist wichtig für den Geschmack des Auflaufs. Des Weiteren kann man das Gericht auch gut zu Hause vorbereiten und fertig geschichtet im Omnia mitnehmen - so hat man dann relativ schnell das Abendbrot auf dem Tisch.

Dazu passt auch ein frischer grüner Salat und ein kühles Bier oder anderes Getränk.