

## Cottage Pie



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der Klassiker, „very british“, für jeden Tag, einfach, preiswert

### Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- Etwas Milch
- 30 g Butter
- 500 g Rindergehacktes
- (Geht aus mit Gehacktem halb und halb oder mit Lammfleisch „Shepards Pie)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 150 g gewürfelte Möhren
- 3 - 4 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 2 El Pflanzenöl
- Etwas Fleisch - oder Gemüsebrühe

- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Rosenpaprika, etwas Muskatnuss

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### **Schritt2**

Der Ansatz:

### **Schritt3**

Das zerbröselte Hackfleisch in recht heißem Pflanzenöl anbraten, Farbe nehmen lassen und etwas zeitversetzt die Zwiebeln, Knoblauch und die Möhrenwürfel dazu geben.

### **Schritt4**

Salzen, pfeffern und mit etwas Rosenpaprika würzen.

### **Schritt5**

Das Tomatenmark hinzufügen 1 - 2 min. glacieren und mit etwas Brühe aufgießen. Ca. 10 min. leise köcheln lassen, erst dann die Tomatenwürfel dazu geben.

### **Schritt6**

In der Zwischenzeit aus den gekochten, gestampften Kartoffel, der Butter, heißer Milch, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss ein herzhaftes Pürrè herstellen.

### **Schritt7**

In eine ausgebutterte Auflaufform zunächst einen dünnen Boden glatt ausstreichen, ebenso die Ränder, etwas für den Deckel zurücklassen.

### **Schritt8**

Das Hackfleisch darüber geben und alles mit dem restlichen Pürrè verschließen. Glatt streichen und einige Butterflöckchen verteilen.

### **Schritt9**

Für ca. 15 - 18 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich bräunen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Rustikal in der heißen Auflaufform zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** englisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cottage-pie/>