Shepherd's Pie

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

englische Pastete mit Linsen

Füllung

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Olivenöl zum Dünsten

200 g grüne Linsen

2 EL Tomatenpüree

2 Rüebli, in 5 mm dicken Würfeln

200 g Lauch, in 5 mm dicken Scheiben

2 Stängel Stangensellerie, in 5 mm dicken Würfeln

250 g Champignons, geviertelt

400 g geschälte, gehackte
Tomaten aus der Dose

100 ml Rotwein

250 ml Gemüsebouillon

3 Zweige Thymian, abgezupft

3 Zweige Majoran, abgezupft

1 Prise Zucker

etwas Salz

etwas Pfeffer

Kartoffelstampf

500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält

500 g Süsskartoffeln, geschält

150 ml Milch

40 g Butter

1 Prise Salz

etwas Pfeffer

1 Msp Muskatnuss

Füllung

Zwiebeln und Knoblauch in reichlich Olivenöl in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Linsen und Tomatenpüree beigeben und mitdünsten. Gemüse und Pilze beigeben und kurz mitdünsten. Restliche Zutaten bis und mit Zucker beigeben, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Porzellanform geben.

Kartoffelstampf

Kartoffeln und Süsskartoffeln in grobe Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weichkochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln mit den restlichen Zutaten zerstampfen. Kartoffelstampf abschmecken.

Backen

Garraum mit Ober-/Unterhitze feucht auf 200 °C vorheizen.

Kartoffelstampf auf der Füllung gleichmässig verteilen.

Shepherd's Pie auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 1 Stunde backen.

Garschritte

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze feucht (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Ober-/Unterhitze feucht 200 °C während 1 Std.

Zubehör

Gitterrost

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022