

# Shepherd's Pie

Zubereitungszeit:  
**60 Min.**



## Kochgeschirr

- 1 großer Ingenio-Kochtopf
- 1 Ingenio-Schmorpfanne
- Ingenio-Abgießdeckel
- Ingenio-Glasdeckel (mit dem gleichen Durchmesser wie der große Kochtopf)

*Optional: Ein hermetischer Deckel (mit dem gleichen Durchmesser wie die Schmorpfanne), um eventuelle Reste frisch zu halten*

## Zutaten für 6 Personen

- 1 kg Hackfleisch (Rind)
- 2 gewürfelte weiße Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Selleriestange
- 4 Esslöffel Pflanzenöl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 800 ml Rinderbrühe (Wasser + Bouillonwürfel)
- 2 Zweige frischer Thymian und 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- 1,5 kg Kartoffeln (für das Püree)
- 16 cl Milch
- 100 g ungesalzene Butter
- 1 Prise Muskatnuss

**Tipp**



Mit grünem Salat servieren (für das Dressing zum Beispiel: Schalotten, Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer)  
Ersetzen Sie die Kartoffeln durch Süßkartoffeln oder fügen Sie dem Püree Mais oder geriebenen Käse hinzu.  
Streuen Sie Paprikagewürz über das Fleisch, bevor Sie es in den Ofen stellen.

- 1 Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden, in den Ingenio-Topf geben und mit Wasser bedecken. Den Herd einschalten und den Topf mit dem Ingenio-Glasdeckel abdecken und die Kartoffeln weichkochen.
- 3 Zwiebeln, Karotten und Sellerie in der Schmorpfanne andünsten, ohne dass sie braun werden. Das Hackfleisch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gut anbraten und anschließend das Tomatenmark und den Knoblauch hinzufügen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Bouillon, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben und bei schwacher Hitze 25 bis 30 Minuten garen.
- 4 Butter, Milch und Muskatnuss in den Kochtopf geben und aus den Kartoffeln ein Püree herstellen.
- 5 Sobald das Fleisch gut durchgekocht ist, das Püree über dem Fleisch verteilen und mit Butterflocken bestreuen.
- 6 Die Pfanne mithilfe des abnehmbaren Griffs in den Ofen stellen, den Griff wieder abnehmen.  
15 Minuten bei 180 °C backen.
- 7 Die Pfanne mithilfe des Griffs aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.



GENIALE IDEE  
VON **Tefal**®