

## Shepherd's Pie

## Zutaten für 4 Personen

## Für das Fleischragout:

- 500 g Gehacktes vom Lamm
- 1 Möhre
- 1 große Zwiebel
- 100 g Knollen-Sellerie
- Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

## Für das Püree:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 200 ml Milch
- 50 g Butter
- Salz, Muskatnuss

## Außerdem:

- 100 g Emmentaler

## Zubereitung

- Für das Gehackte die **Zwiebel** fein würfeln, **Möhre** und **Sellerie** waschen, putzen und ebenfalls in sehr kleine Stückchen schneiden oder fein raspeln.
- Alles in etwas **Pflanzenöl** bei niedriger Hitze 5 Minuten dünsten, dann das **Gehackte** einrühren und schön braun anbraten, dabei **salzen** und **pfeffern**.
- Etwa 100 ml **Wasser** dazu gießen und alles 20 Minuten gar köcheln.
- Anschließend das **Gehackte** in eine flache Auflaufform füllen, etwas abkühlen lassen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- In dieser Zeit für das Püree die geschälten **Kartoffeln** in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit der Butter stampfen.
- Dann die Hälfte der heißen **Milch** dazu gießen, verrühren, anschließend die zweite Hälfte der Milch. – Wenn es nicht cremig genug ist, noch etwas mehr Milch nehmen.
- Mit **Salz** und etwas geriebener **Muskatnuss** abschmecken.
- Den Pie vollenden, indem man das **Püree** gleichmäßig über dem **Gehackten** verstreichen, dann den geriebenen **Emmentaler** darüber verteilen.
- Nach 30 Minuten im Backofen heiß servieren.

Guten Appetit!

Rezept: Helmut Gote