

Irland

Spiced Shepherd's Pie Würziger Hackfleisch-Kartoffelkuchen

4 Personen 12 Personen

für das Hackfleisch

450 g	1.2 kg	Lammhackfleisch
		Olivenöl, zum Anbraten
1	2	Zwiebel, gehackt
2	5	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 dl	2 dl	Rotwein
2 dl	4 dl	Gemüsebouillon
350 g	1 kg	gehackte Pelati Tomaten
100 g	300 g	tiefgekühlte Erbsen
1	2	rote Chili, fein gehackt
2 TL	4 TL	Worcestershire Sauce
½	1	Zimtstange
½ TL	1 TL	Garam Marsala
¼ TL	½ TL	gemahlener Kardamom
		Meersalz
		schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

für das Kartoffelpüree

900 g	2.7 kg	mehlig kochende Kartoffeln, geschält
1	3	Eigelb
15 g	35 g	Butter
90 g	220 g	Crème fraîche
		Meersalz
		schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
125 g	350 g	Cheddar, gerieben

Hackfleisch im heißen Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und gut durchbraten. Mit Rotwein ablöschen, Bouillon, Tomaten, Erbsen und Gewürze hinzufügen und weitere 5 Minuten einkochen.

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln zusammen mit Eigelb, Butter und Crème fraîche zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischmischung in eine Gratinform füllen und das Kartoffelpüree darauf verteilen. Cheddar darüber streuen und mit einer Gabel einige Rillen durch Käse und Püree ziehen.

20 Minuten im auf 160°C vorgeheizten Ofen backen, bis das Püree goldbraun ist.