

Farmer's Pie



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
 KOCHEN LASSEN: ca. 45 Minuten
 BACKEN: ca. 40 Minuten

FÜR 4 Personen

Gratinform von ca. 30x20 cm
 Passe-vite
 Spritzbeutel mit glatter Tülle

Wenig Butter für die Form

FLEISCH

1 Zwiebel, fein gehackt
 2 Rüebl, in Würfeln
 2 EL Bratbutter oder Bratcrème
 500 g Rindshackfleisch oder
 Lammhackfleisch
 2 EL Tomatenpüree
 1 TL Weissmehl
 6 dl Rindsbouillon
 200 g tiefgekühlte Erbsen

BELAG

800 g mehligkochende Kartoffeln,
 geschält, in Würfeln
 0,5 dl Vollrahm
 50 g Butter
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss
 100 g Le Gruyère AOP, gerieben

ZUBEREITUNG

FLEISCH

Zwiebel und Rüebl in der heissen Butter andämpfen. Fleisch dazugeben, Hitze erhöhen, ca. 10 Minuten mitbraten. Tomatenpüree dazugeben, 4–5 Minuten mitbraten. Hitze reduzieren, Fleisch mit Mehl bestäuben, mit Bouillon ablöschen, 40–45 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Erbsen dazugeben. Fleischmasse in die vorbereitete Form geben.

BELAG

Kartoffeln in siedendem Salzwasser 25–30 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgiessen, kurz ausdampfen lassen, durch die feinste Scheibe des Passe-vites drehen. Rahm und Butter darunterrühren, würzen. Etwas abkühlen lassen, Gruyère daruntermischen. Masse in den Spritzbeutel füllen, dekorativ auf die Fleischmasse spritzen.

BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten überbacken.