

## Shepherd's Pie

(für 6 Personen)

### Zutaten

**1,2kg Kartoffeln, mehlig**

**60g Butter  
2 Zweige Thymian  
300ml Milch  
3 Eigelb**

**2 mittelgroße Zwiebeln  
3 Zehen Knoblauch  
2 Karotten**

**2 EL Butterschmalz / Fett**

**1000g Hackfleisch**

**3 EL Tomatenmark  
200ml Guinness**

**400ml Geflügelbrühe  
400g TK-Erbesen**

**Salz, Pfeffer  
Worcestershire-Soße**

**200g Cheddar, gerieben  
(oder Gauda, was mild bis  
würzigeres halt)**

### Zubereitung

**Backofen** auf 175 Grad Umluft vorheizen.

**Ein Topf mit Wasser** aufsetzen und Salz zugeben. (1-2 Prisen).

**Kartoffeln** schälen und grob würfeln.  
Sobald das Wasser kocht, Kartoffeln darin 15-20 Minuten kochen, bis sie weich sind.  
Vom Herd nehmen und abgießen. *(Im Topf stampfen oder mit Püree-Pressen in den warmen Topf drücken)*

**Thymian** reiben und Blättchen fein hacken.  
**HÄLFTE Thymian** mit **Butter, Milch** und **Eigelb** unter das Püree rühren. Mit je 1 Prise Salz & Pfeffer würzen. Im warmen Topf zur Seite stellen.

**Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen und fein hacken.

**Karotten** schälen und grob raspeln.

**Butterschmalz** in Bratentopf erhitzen und **Zwiebel** und **Karottenraspel** anschwitzen.

**Hackfleisch** und **Knoblauch** mit dazugeben und schön braun anbraten.

**Tomatenmark** mit anschwitzen und dann mit **Bier** ablöschen.

Mit **Hühnerbrühe** aufgießen, Erbsen zugeben und alles 5-6 Minuten köcheln lassen *(es soll sämig, nicht flüssig aber auch nicht zu kompakt sein)*

Mit **Salz, Pfeffer** und der **Sauce** kräftig nach Geschmack abschmecken.

**Auflaufform** fetten. Mit **Hackfleischmasse** füllen und das **Kartoffelpüree** darüber verteilen und glatt streichen.

Mit **Käse** überstreuen und im Ofen für **20 Minuten** backen, bis das Püree oben schön goldbraun ist.