Shepherd Pie von Simu

Mengen für 10 Personen

feiner Auflauf, britischer Art. Der Aufwand ist nicht zu unterschätzen.

Tags: benötigt Backofen

150 g Zwiebeln	Zwiebeln schälen, würfeln und in Öl dünsten
1.0 kg Hackfleisch	mit anbraten mit Pfeffer, Salz und Kräutern würzen mit Bouillon ablöschen
500 g Champignons	kann man auch frisch kaufen. schälen und in Scheiben schneiden
500 g Rüebli	schälen, raffeln, beigeben
500 g Erbsen	beigeben
500 g Mais	hinzufügen. köcheln lassen
5.0 Portion Stocki	
100 g Butter	
1.0 Liter Milch	nach Vorschrift zubereiten.
2.0 Stück Eigelb	nur zu Kartoffelstock hinzugeben und luftig umrühren
250 g Reibkäse	Gratinform einfetten Fleischmasse komplett einfüllen mit Kartoffelstock überziehen am Schluss mit Reibkäse schmücken Gratin bei 200° in der Mitte des Backofens 15 Minuten lange backen.
50 g Schnittlauch	Auf dem gebackenen Gratin verteilen. ca 2 Bünde pro 10 Pers.

Varianten sind möglich mit selbstgemachtem Kartoffelstock.

Faule können das Gemüse auch tiefgefroren Kaufen.