



# Shepherd Pie

von Simu

Mengen für 31 Personen

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

Tags: benötigt Backofen

465 g Zwiebeln	Zwiebeln schälen, würfeln und in Öl dünsten
3.1 kg Hackfleisch	mit anbraten mit Pfeffer, Salz und Kräutern würzen mit Bouillon ablöschen
1.55 kg Champignons	kann man auch frisch kaufen. schälen und in Scheiben schneiden
1.55 kg Rüebli	schälen, raffeln, begeben
1.55 kg Erbsen	begeben
1.55 kg Mais	hinzufügen. köcheln lassen
15.5 Portion Stocki	
310 g Butter	
3.1 Liter Milch	nach Vorschrift zubereiten.
6.2 Stück Eigelb	nur zu Kartoffelstock hinzugeben und luftig umrühren
775 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.
155 g Schnittlauch	Auf dem gebackenen Gratin verteilen. ca 2 Bündel pro 10 Pers.

Varianten sind möglich mit selbstgemachtem Kartoffelstock.

Faule können das Gemüse auch tiefgefroren kaufen.