

Schafhirten - Pie

Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Butter oder Margarine
250 g Hackfleisch vom Rind
½ Knollensellerie
3 Möhre(n)
1 Stange/n Lauch
1 Zwiebel(n)
2 Tomate(n), reif
1 Zehe/n Knoblauch
1 EL Tomatenmark
1 TL Sauce (Cocktailsoße)
4 Port. Püree von Kartoffeln
2 Eigelb
2 EL Butter
Salz und Pfeffer, weiß
Fett für die Form

Zubereitung:

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Hackfleisch in Flocken hinzugeben und unter Rühren bräunen. Gemüse putzen, waschen und in Stücke schneiden. Alles, außer den Tomaten, mit dem Hackfleisch schmoren. Tomaten dazugeben, außerdem die gepresste Knoblauchzehe. Mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Cocktailsoße würzen. Im geschlossenen Topf 10 Minuten schmoren lassen. Unter das Kartoffelpüree Eigelb und Butter dazumischen. Feuerfeste Form einfetten. Hackfleischmasse einfüllen. Mit Kartoffelpüree bedecken. Im auf 225°C (Gas Stufe 4) vor geheizten Ofen auf die obere Schiene stellen. 30 Minuten backen.