

Schottisches Shortbread zur Beruhigung der Nerven

Beitrag von „Miss Jones“ vom 15. März 2019 22:25

Da Kapa ja gefragt hat, hier aus meinem etwas irrsinnigen Sammelsurium die "irische" Variante des Shepherds Pie...

anderthalb Pfund mehligkochende Kartoffeln

schälen, in handliche Stücke schneiden und ca eine Viertelstunde in Salzwasser kochen, dann stampfen.

50 g Butter

je 1 kl. Zweig Rosmarin und Thymian

1 Becher Sahne

2 Eigelb

Salz

Pfeffer

dazugeben, gut umrühren, warm stellen.

1 große weiße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

klein würfeln,

1 große Pastinake

raspeln.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in

Butterschmalz

anschwitzen, dann

anderthalb Pfund Fleisch, frisch gewolft (welches Fleisch? Da scheiden sich die Geister. Traditionell - Lamm, Traditionell-urig (wenn ihr euch traut) Hammel, "europäisiert entschärft" Rind, jeweils Keule/Schulter)

etwas durchkneten und dann dazugeben, mit

je 1 kl. Zweig Rosmarin und Thymian

würzen, nach dem ersten anbraten die geraspelte Pastinake zugeben. Immer schön rühren.

2 EL Tomatenmark

1/8 l kräftiger, süffiger Rotwein

Salz

Pfeffer

dazugeben, weiter vor sich hin brötscheln lassen bis es in etwa die Konsistenz einer Bolognese presto hat, dann mit

1/4 Liter Fleischbrühe (ob Lamm, Rind oder Geflügel ist da herzlich egal)

auffüllen, noch ein paar Minuten einköcheln lassen.

Den Hackfleischpamp dann in eine Auflaufform, den Kartoffelpamp gleichmäßig oben drauf und drüber dann

100 g geriebenen Cheddar

verteilen.

Bei 175° für ca. 20 Minuten in den Ofen - wenn das Kartoffelpü "golden brown" meldet, ist die Schweinerei fertig...

Wohl bekomms!