

# Chase's herzhafter Shepherd's Pie mit Hackfleisch und käsigem Kartoffelpüree

40 – 50 Minuten • 1117 kcal • Tag 2 kochen



gemischtes Hackfleisch



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Zwiebel



mittelscharfer Senf



Karotte



Tomatenmark



Worcester Sauce



Petersilie glatt



Rosmarin



Rinderbrühe



braune Champignons



würziger Gouda, gerieben



AB 28. SEPTEMBER  
IM KINO



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Butter\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Kartoffelstampfer, 1 Sieb und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	375 g	500 g	750 g
vorgearbete Kartoffelwürfel	800 g	1200 g	1600 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	10 g	10 g
Zwiebel DE	1	2	2
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	20 ml	20 ml
Karotte DE	2	3	4
Tomatenmark	35 g**	70 g	70 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Petersilie glatt/Rosmarin	10 g	10 g	10 g
Rinderbrühe	6 g	8 g	12 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
würziger Gouda, gerieben 7)	100 g	150 g	200 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 980 g)
Brennwert	477 kJ/114 kcal	4675 kJ/1117 kcal
Fett	6,1 g	60,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	31 g
Kohlenhydrate	8,6 g	84 g
– davon Zucker	1,6 g	15,3 g
Eiweiß	6 g	59,1 g
Salz	0,56 g	5,47 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 9) Senf 10) Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland



## Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser\*** im Wasserkocher.

Reichlich heißes **Wasser** in einen großen Topf füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

**Vorgearbete Kartoffelwürfel** darin 5 – 7 Min. garen, bis die **Kartoffeln** weich sind. Durch ein Sieb abgießen.



## Für den Kartoffelstampf

**Kartoffeln** zusammen mit „Hello Muskat“, **Gouda**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** zurück in den Topf geben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Stampf** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Währenddessen

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen. **Gemischtes Hackfleisch** darin 4 – 6 Min. scharf anbraten.

In der Zwischenzeit **Karotte** halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.

**Pilze** vierteln oder halbieren.

**Zwiebel** grob würfeln.



## Shepherd's Pie

**Rosmarinstängel** aus dem **Fleischragout** entfernen und **Ragout** in eine große Auflaufform geben. **Kartoffel-Käse-Stampf** gleichmäßig darüber verteilen.

**Tipp:** Damit der Stampf oben knusprig wird, kannst Du ihn mit einer Gabel leicht einritzen.

**Shepherd's Pie** im Ofen 20 Min. goldbraun backen. In den letzten 3 Min. der Backzeit auf die Grillfunktion umstellen.



## Gemüse anbraten

**Karotte**, **Pilze** und **Zwiebel** in die Pfanne geben und weitere 3 – 4 Min. anbraten.

**Tomatenmark**, **Senf** und **Rosmarinzwige** hinzugeben und 1 weitere Min. anbraten.

**Pfannenhalt** mit 100 ml [150 ml | 225 ml] **Wasser\***, **Worcester Sauce** und **Rinderbrühe** ablöschen und 2 – 3 Min. einköcheln lassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Petersilienblätter** grob hacken.

**Shepherd's Pie** mit **Petersilienblätter** garnieren und nach Belieben aus der Auflaufform servieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

