

---

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Gail

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Die Raffinesse dieses Rezeptes liegt in der Art und Weise, wie die oberste Lage Kartoffelbrei mit der Gabel gestaltet wird. Dies wird nur übertroffen von der Kunst der Kies-Rechens in japanischen Zen-Tempeln. Je höher der Zipfel (Kartoffelbrei) aus der Masse herausragt, desto stärker wird er beim Backen gebräunt (Maillard-Reaktion). Eine reliefartige Struktur mit starker räumlicher Wirkung ist die Folge!

Mit diesem Rezept ist es bei Gail und Wolfgang wie mit einer Sanduhr. Irgendwann ist es fällig. Bei der samstäglichen Diskussion (Was essen wir am Wochenende?) braucht dann keiner etwas zu sagen: die Antwort ist: "Shepherd's Pie." Aber es gäbe da auch noch eine türkische und eine indische Variante: s. Rezept 490 und 465.

**Zutaten:** for 4 normal appetites, or 2 big ones:

600 g minced beef  
1 onion  
500 g carrots (or other vegetables)  
2 tablespoons oil  
125 mL beef stock  
1 kg potatoes  
50 g butter  
100 mL milk  
salt and pepper

**Rezept:** Peel and slice the carrots. Dice the onion and fry lightly in the oil. Add the minced beef and brown. Add the carrots and stock and simmer for about 30 min (or 5 min in a pressure cooker). Add salt and pepper to taste.

Boil the potatoes in salted water, drain, add the butter and warm milk and mash until smooth. Add salt and pepper to taste.

Put the minced beef in a casserole and cover with the mashed potatoes. The stock should be only 1-2 cm deep otherwise it will bubble up through the potatoes, so remove some if necessary. Cook in a preheated oven at 200°C for 30 to 45 min until the potatoes are golden brown. Serve immediately.