



SHEPARD'S PIE MIT WILD

Zutaten

Wildsauce:

- 500 g Wild in mundgerechten Würfeln
- Speck, gehackt
- Olivenöl
- 2 große Zwiebeln, gehackt
- Pilze, gehackt
- 2 EL Worcestersauce
- Frische Kräuter, gehackt
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Wild- oder Rinderbrühe
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 250 ml Sahne

Kartoffelpüree:

- 1 kg Kartoffel, geschält und geviertelt
- 75 g Butter
- Milch
- 2 EL Parmesan, frisch gerieben
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 Eigelb

Oven auf 175°C vorheizen

 60 min.

Zubereitung

Beginnen Sie mit dem Kochen der Kartoffeln. Die geschälten und geviertelten Kartoffeln in einen mittelgroßen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken. Einen Teelöffel Salz ins Wasser geben und das Wasser zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind (ca. 20-25 Minuten).

Während die Kartoffeln kochen, lassen Sie uns die Pilze und Zwiebeln in einer großen Pfanne etwa 5 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln weich sind. Das Wild und den Speck mit den Zwiebeln und Pilzen in die Pfanne geben. Alles anbraten, bis das Fleisch eine schöne braune Farbe annimmt und das Fett vom Speck ausgelassen ist. Als nächstes den Rotwein, die Worcestersauce, die frischen Kräuter und die Wildbrühe hinzugeben. Bringen Sie die Sauce zum Köcheln und reduzieren Sie die Temperatur. Alles für 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Als nächstes fügen Sie Sahne und etwas Kartoffelwasser hinzu, um die Sauce zu binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, stampfen Sie sie zusammen mit Butter, Eigelb, Milch, geriebener Muskatnuß, Parmesan und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.

Nun die Fleischmischung und das Kartoffelpüree in eine Auflaufform schichten. Das Kartoffelpüree auf dem Wild verteilen. Die Oberfläche des Kartoffelpürees mit einer Gabel aufrauen. Machen Sie ein paar Löcher in das Kartoffelpüree, damit der Dampf entweichen kann. Bei 175 ° für 25-30 Minuten in den Ofen geben. Servieren Sie Ihren Shepard's Pie mit einem schönen frischen Salat.

Guten Appetit.