



Irische Rinder-Pie

Man nehme für 4 Portionen:

500 g Rinderhack	
2 Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln
1-2 Möhren	schälen und fein würfeln
100 g Knollensellerie	schälen und fein würfeln
etwas Butterschmalz	
1 EL Tomatenmark	
125 ml Rotwein	
200 ml Gemüsebrühe	
etwas Oregano (getrocknet)	
1 EL Worcestersauce	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
800 g Kartoffeln	schälen, in Stücke schneiden
150 ml Milch	
100 g Butter	
Muskat	
1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
150 g Cheddar	reiben
außerdem:	Backofen auf 200° OUH vorheizen

- Kartoffeln in Salzwasser kochen.
- Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Hackfleisch und Zwiebeln darin scharf anbraten. Möhren, Sellerie und Tomatenmark zugeben. Unter Rühren noch eine Weile rösten. Salzen und pfeffern, dann den Rotwein und die Brühe angießen. Mit geschlossenem Deckel 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Worcestersoße abschmecken.
- Die fertigen Kartoffeln abgießen, stampfen und mit Milch und Butter zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken. Käse und Petersilie unterheben.
- Hackfleischmasse in eine Auflaufform füllen, mit dem Püree bedecken und ca. 20 Minuten backen.

Dazu: Trockener Rotwein oder Weißwein oder Bier