



Steak Pie - Lieblingsrezept von Sebastian Grindley

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
👩 1h

Schwierigkeit
👨 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Sonnenblumenöl	6 EL
Rindergulasch	1 kg
Tomatenmark	2 EL
Rinderbrühe	700 ml
Zwiebeln, gelb	1 St.
Weizenmehl, Type 405	20 g
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Eigelb	1 St.
Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Blätterteig	1 St.
Minze, frisch	10 g
Butter	40 g
Erbsen, tiefgefroren	300 g
Milch	100 ml
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Messbecher, mittlerer Topf mit Deckel, Ofenrost, Tarteform, Sieb, Schaumlöffel, Kartoffelstampfer, Ausstecher

1. In einem Schmortopf 3 EL Öl erhitzen. Das Gulasch in 2 Portionen darin anbraten. Bei der 2. Portion Fleisch nach dem Anbraten Tomatenmark dazugeben, kurz mit anrösten, mit 350 ml Brühe ablöschen und aufkochen. Gulasch mit der Brühe in eine Schüssel geben. Den Backofen auf Ober-/ Unterhitze 160°C vorheizen.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in 3 EL Öl im Schmortopf andünsten. Mehliterrühren, anschwitzen und mit 350 ml Brühe aufkochen. Lorbeerblätter und das Gulasch aus der Schüssel dazugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen. Das Gulasch im vorgeheizten Ofen etwa 80 Min. weich schmoren. Anschließend in eine Auflauf- oder Pieform (ca. 22 cm Ø, mind. 1 Liter Inhalt) füllen.
3. Die Backofentemperatur auf Ober-/ Unterhitze 200 °C erhöhen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen, den Rand der Pieform damit einstreichen. Blätterteig als Deckel auf die Form legen und rundherum andrücken, aus der Teigmitte ein kleines Loch schneiden. Überstehende Teigländer abschneiden und nach Belieben Figuren ausstechen. Den Teigdeckel mit Eigelb bestreichen. Figuren darauflegen und ebenfalls einstreichen. Den Pie etwa 20 Min. backen.
4. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Würfel schneiden und knapp Wasser bedeckt, im geschlossenen Topf etwa 15 Min. garen. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und kleine schneiden.

5. In einem kleinen Topf 20 g Butter schmelzen, die Erbsen darin bei niedriger Hitze etwa 5 Min. dünsten. Den Pie aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Für das Püree die Kartoffeln abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Milch, 20 g Butter, etwas Muskat und Pfeffer im Kartoffeltopf erhitzen. Die Kartoffeln darin zerstampfen und so viel Kochwasser dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Erbsen salzen, die Hälfte der Minze unterheben.

6. Das Püree mit den Erbsen auf Tellern anrichten und mit restlicher Minze bestreuen. Den Pie dazugeben.

Guten Appetit!

Tipp:

Anstelle der Minze schmeckt auch Petersilie oder Schnittlauch.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1088 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	66 g