

Cottage oder Shepards Pie

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL rote Pfefferbeeren
- 2 EL Worcestershire Sauce
- 1 Päckchen Zwiebelsuppe
- 250 ml Rinderbrühe
- 500 g gefrorenes Gemüse
- Kartoffelbrei

Zubereitung:

1. Zuerst werde ich für dieses Rezept meinen Grill vorheizen. Ich benötige am Anfang eine Temperatur von 230°C - 250°C und diese natürlich indirekt, also neben und nicht unter dem Gargut. Dann werde ich mir eine Eisenpfanne im Grill vorheizen und mit Olivenöl austreichen.
2. Als nächstes kümmere ich mich um die Zwiebeln und den Knoblauch. Beides wird geschält und klein gehackt.
3. Nun werde ich in der heißen Pfanne das Hackfleisch krümelig anbraten. Wenn das getan ist, kommen Zwiebeln und Knoblauch mit hinein und werden weich gedünstet. Im Anschluss wird mit Salz, Pfeffer und roten Pfefferflocken gewürzt.
4. Jetzt gebe ich die Worcestersoße Sauce, die Rinderbrühe, das gefrorene Gemüse und den Zwiebelsuppenmix dazu und lasse alles bei geschlossenem Grilldeckel für etwa 10 Minuten kochen.
5. Jetzt wird die Grilltemperatur auf 170°C - 180°C gesenkt. Wenn das erreicht ist, streiche ich den inzwischen zubereiteten Kartoffelbrei auf das Fleisch, schließe den Grilldeckel und lasse alles für weitere 45 Minuten vor sich hin schmoren.
6. Nach diesen 45 Minuten ist dieses phantastische Essen dann fertig und

kann genossen werden. Guten Appetit!