

Schorschs Pie

Zutaten:

Teig:

1 kg Kartoffeln
2 EL Speisestärke
1 Ei
3 EL Saure Sahne
Salz, Muskatnuss

Füllung:

300 g Hackfleisch
2 Stangen Porree
2 Zwiebeln
150 ml Bratensoße (Instant)
1 Eigelb

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale garen.
- Heiß pellen und direkt durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Kartoffeln abkühlen lassen.
- Die Stärke, das Ei, die Saure Sahne und die Gewürze dazugeben.
- Alles zu einer geschmeidigen Masse verkneten.
- Eine Springform gut einfetten.
- Etwa zwei Drittel der Kartoffelmasse in die Form geben.
- Dabei einen 3 cm hohen Rand andrücken.
- Zwiebeln fein hacken.
- Porree in dünne Scheiben schneiden.
- Mit wenig Fett die Zwiebeln in einer Pfanne glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und anbraten.
- Porree in die Pfanne geben und noch 5 Minuten weiterbraten.
- Alles mit der angerührten Soße vermischen.
- Fleischgemüse in die Form füllen.
- Den restlichen Kartoffelteig als Deckel auf die Füllung geben.
- Dabei die Ränder gut zusammendrücken.
- Den Deckel mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.
- Im Backofen bei 180° C goldgelb backen.