



## Steak & Stout Pies mit Kartoffelpüree

mit Schalottensauce und Buttermais



ca. 35min



4 Portionen

Steak & Stout Pie ist eine saftige Fleischpastete, die vor allem in Irland serviert wird. Für dieses Gericht der Königsklasse kommen die herzhaften Pasteten schon fertig zubereitet und müssen nur noch im Ofen gebacken werden. Mit cremigem Kartoffelpüree, feiner Schalottensauce und zartem Buttermais serviert, entstehen köstliche Aromen, die den Kindern das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen – und den Erwachsenen ebenso!



## Was du von uns bekommst

- 4 Steak & Stout Pies <sup>1,2,3,4</sup>
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 10g Schnittlauch
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

## Was du zu Hause benötigst

- 150ml Milch <sup>4</sup>
- 5EL Butter <sup>4</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 452kcal, Fett 16.4g,  
Kohlenhydrate 63.1g, Eiweiß 10.4g



1. Steak & Stout Pies backen

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Steak & Stout Pies** auspacken, mit der Form auf ein Backblech geben und 23-25Min. im Ofen backen.



4. Schalotten schneiden

Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



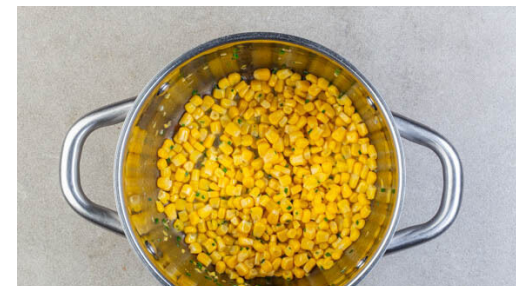
2. Kartoffeln kochen

Inzwischen in einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



5. Sauce zubereiten

2EL Butter in dem Topf schmelzen, dann die **Schalotten** und den **Knoblauch** hinzugeben und bei mittlerer Hitze in 3-4Min. weich anbraten. 2EL Mehl unterrühren und ca. 1Min. kochen lassen. 400ml warmes Wasser und **1TL Brühwürz** unterrühren und unter ständigem Rühren 2-3Min. kochen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Mit 1 Prise Pfeffer würzen.



3. Mais zubereiten

Den **Mais** mit 1EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Schnittlauch** in dünne Ringe schneiden, **eine Hälfte** mit dem **Mais** vermengen, die **andere Hälfte** für Schritt 6 aufbewahren. Den **Mais** mit 1TL Essig und Salz abschmecken, dann in eine Schüssel geben und warmhalten. Den Topf aufbewahren.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** abgießen, zurück in den Topf geben und mit 150ml Milch und 2EL Butter zu einem cremigen **Püree** stampfen, ggf. mehr Milch hinzugeben. Mit je ½TL Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Steak & Stout Pies** mit dem **Püree** und dem **Mais** anrichten, die **Sauce** über die **Pies** und dem **Püree** gießen und mit dem **restlichen Schnittlauch** garniert servieren.