

MARLEY SPOON



Steak & Stout Pies mit Kartoffelpüree

mit Schalottensauce und Buttermais



ca. 35min



4 Portionen

Steak & Stout Pie ist eine klassische irische Fleischpastete voller Charakter. Zart geschmortes Rindfleisch mit der malzigen Note von Guinness-Stout ist im Teigmantel bereits fertig zubereitet und muss nur noch im Ofen gebacken werden. Serviert mit frisch gekochtem Kartoffelpüree, Schalottensauce und Buttermais entsteht so ein herzhaftes Wohlgefühlgericht vom Feinsten.

Was du von uns bekommst

- 4 Steak & Stout Pies ^{1,2,3,4}
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 10g Schnittlauch
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

Was du zu Hause benötigst

- 150ml Milch ⁴
- 5EL Butter ⁴
- 2EL Weizenmehl ³
- 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. Pies backen

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Pies** auspacken, mit der Form auf ein Backblech geben und 23-25Min. im Ofen backen, bis sie vollständig durchgehitzt sind.



4. Schalotten schneiden

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



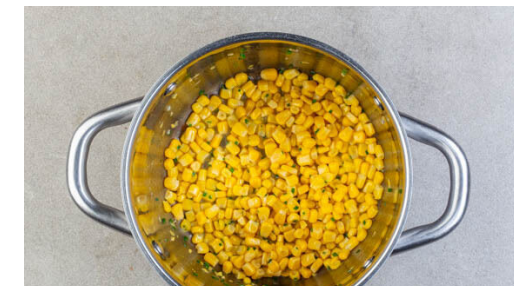
2. Kartoffeln kochen

Inzwischen 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.



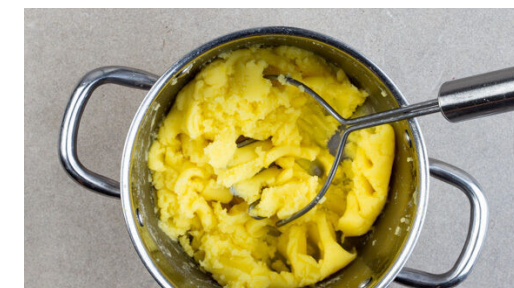
5. Sauce zubereiten

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



3. Mais zubereiten

Den **Mais samt Flüssigkeit** mit 1EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und die **½ des Schnittlauchs** unter den **Mais** mengen. Den **Mais** mit Salz und 1TL Essig abschmecken, dann in eine Schüssel geben und warm halten. 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, dabei 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 das **Püree** gießen und mit dem **restlichen Schnittlauch** garniert servieren.