

Hirtenpastete

1 Esslöffel Bratbutter
500 g Lammgehacktes
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
etwas Knollensellerie
1 Rüebli
2 dl Fleischbouillon
Pfeffer und Salz
250 g Erbsli und tiefgekühlt



Gehacktes bis und mit Rüebli in der Bratbutter andünsten, mit Bouillon ablöschen und ca. eine halbe Stunde zugedeckt köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, dann Erbsli zugeben.

800 g Kartoffeln
Salz
150 g Butter
2 Eigelb
100 g Käse gerieben
1 Messerspitze Kurkuma
Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln im Salzwasser weichkochen, durchs Passevite treiben, dann mit Butter und allen restlichen Zutaten mischen.

Gehacktes in eine Auflaufform geben, Kartoffelmasse darüber verteilen, (evtl. mit Spritzsack). Bei 200 Grad für ca. 25 Minuten im Ofen überbacken, bis sich braune Spitzchen bilden.