

Deutscher Sheperds Pie | Dieses Rezept kennt fast keiner mehr!

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Deutsche Gerichte, die in Vergessenheit geraten sind!

Heute zeige ich euch einen deutschen Shepherd's Pie, ein **traditionell inspiriertes Gericht**, das leider immer mehr in Vergessenheit gerät.

Die meisten von euch werden dieses Rezept vermutlich noch nie gesehen oder davon gehört haben. Im Grunde handelt es sich um eine Kohlroulade ohne Rollen: Statt die Kohlblätter einzeln zu füllen, werden **Kohl**, **Hackfleisch** und **weitere Zutaten** in mehreren Schichten in eine Auflaufform gegeben und anschließend im Ofen goldbraun gebacken.

So entsteht ein herzhafter Auflauf, der den Geschmack **klassischer Kohlrouladen** mit einer besonders einfachen Zubereitung verbindet.

Das Ergebnis ist ein unglaublich saftiges und aromatisches Gericht, das wunderbar zeigt, wie lecker deutsche Hausmannskost sein kann. Gerade die einfachen Rezepte von früher geraten heute **oft in Vergessenheit**, obwohl sie mit wenigen Zutaten auskommen und die ganze Familie satt und glücklich machen.

Ich finde, solche traditionellen Gerichte haben es verdient, wieder häufiger auf unseren Tellern zu landen. Vielleicht trägt dieses Rezept ja dazu bei, dass der deutsche Shepherd's Pie sein verdientes Comeback erlebt.

REZEPT:

Für die Kohl-Hack-Füllung:

- 700 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleiner Weißkohl oder 1 großer Spitzkohl
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 150 ml trockener Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- 100 ml Sahne
- 1 EL Worcestersauce

Optional 1 EL Maggie
1 EL Apfelessig
1 TL Paprikapulver edelsÃ¼Ã¼?
1 TL getrockneter Majoran
1/2 TL fein gemahlener KÃ¼mmel
1 TL Zucker
Salz und schwarzer Pfeffer
1 Bund Petersilie

FÃ¼r den Kartoffelstampf:

1 kg mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
200 ml Vollmilch
Salz und Muskat

FÃ¼r die Kruste:

30 g Butter
optional 2 EL SemmelbrÃ¶sel