

Herzhafte Butternuss-Kartoffel-Pie mit Rindfleisch

Zartes Rindfleisch, aromatische Pilze, Kartoffeln und feiner Butternusskürbis in einer tiefdunklen Dunkelbier-Soße, versteckt unter einer knusprigen Blätterteighaube. Diese deftige Kartoffel-Pie ist der absolute Star auf jedem Esstisch und echtes, ehrliches Handwerk aus der Kartoffelwerkstatt!

Zutaten

- 400 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 400 g Butternusskürbis
- 800 g Rindergulasch
- 2 Zwiebeln
- 1 Stangensellerie
- 2 Karotten
- 250 g Champignons kleine
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 250 ml dunkles Bier
- 250 ml Rinderfond
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Ei
- 8 Stiele Petersilie
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse vorbereiten:

Den Butternusskürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Beides in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Klein schneiden:

Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Sellerie und Karotten waschen, schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Champignons putzen und halbieren.

Anbraten & Rösten:

Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Zuerst das Rindfleisch hineingeben, Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Pilze hinzufügen, einmal kurz umrühren und alles kräftig anbraten. Das Tomatenmark und den Zucker dazugeben und das Tomatenmark gut anrösten – je dunkler es wird, desto dunkler und kräftiger wird später die Soße!



Schmoren:

Mit dem Dunkelbier ablöschen und mit dem Rinderfond auffüllen. Die Hitze etwas reduzieren, den Deckel auf den Schmortopf geben und das Ganze ca. 1,5 Stunden sanft schmoren lassen.

Teig vorbereiten:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und den Deckel passend für die genutzte Auflaufform zuschneiden. Aus Teigresten kannst du nach Wunsch kleine Deko-Motive ausstechen oder formen.

Kartoffeln & Kürbis integrieren:

Die Kartoffel- und Butternusskürbiswürfel in den Schmortopf zum Fleisch geben und weitere 20 Minuten mitschmoren lassen. Zum Schluss alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Schichten & Backen:

Den Inhalt des Schmortopfes in eine Auflaufform umfüllen. Den Blätterteigdeckel oben auflegen. Das Ei trennen und den Blätterteig gleichmäßig mit dem verquirlten Eigelb einstreichen. Die Pie im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und kross aufgegangen ist.

Servieren:

Aus dem Ofen holen, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und direkt heiß genießen!