Butternuss-Kartoffel-Pie mit Rindfleisch

Zutaten für die Pie:

- 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 Blätterteigrolle
- 1 Ei
- 8 Stiele Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Butternusskürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Kartoffel schälen, waschen und beides in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und kleinschneiden. Sellerie und Karotten waschen, schälen und klein schneiden. Champignon putzen und halbieren.

Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und zuerst das Rindfleisch hineingeben. Sellerie, Zwiebeln,Karotten und Pilze hinzugeben einmal kurz umrühren und kräftig anbraten. Tomatenmark und Zucker hinzugeben und das Tomatenmark gut rösten. Je dunkler das Tomatenmark wird umso dunkler später dann die Füllung der Pie.

Mit dem Dunkelbier ablöschen und mit dem Rinderfond auffüllen, die Hitze etwas reduzieren, den Deckel auf den Schmortopf geben und alles 1,5 h schmoren lassen.

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und den Deckel für die Auflaufform vorschneiden. Aus den Resten noch etwas ausstechen oder formen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffel- und Butternusskürbiswürfel in den Schmortopf geben und weitere 20 Minuten mitschmoren lassen. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in eine Auflaufform umfüllen und den Blätterteigdeckel oben auf geben. Das Ei trennen und mit dem Eigelb den Blätterteig einstreichen. Die Pie im Backofen ca. 10 Minuten backen.