

Irischer Lammeintopf

Irish Stew ist ein altes einfaches Bauerngericht von der Irischen Insel. Es ist ein sehr leckeres Gericht und auch auf dem europäischen Festland sehr beliebt.

Rezept von Thesy.

Irischer Lammeintopf (Irish Stew)

Zutaten für 4 Portionen

750 g Lammragout (Schulter)

300 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben)

1 kleine Zwiebel

300 g Kartoffeln

1 halben Kohlkopf

Salz

Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Thymian

2 Knoblauchzehen

Bouillon

Fleisch in kleine Würfel schneiden (wie für Gulasch). Mit Wasser bedecken und salzen. Gewürze begeben. Das Ganze zugedeckt halb weich kochen. In Scheiben geschnittene Zwiebeln zugeben. Rüben und Karotten in nicht zu dünne Scheiben und den Sellerie in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Kohl in vier Teile schneiden, Kartoffeln vierteln und beides im Topf gruppieren. Flüssigkeit falls nötig ergänzen und mit Suppe (Bouillon) auffüllen. Zugedeckt garen bis alles weich ist. Knoblauch, Thymian und Lorbeer sorgfältig entfernen. Im Topf servieren.

Gardauer: Ca. 1 Std. 30 Minuten Angepasstes Rezept aus dem Buch: Die gute Küche (Das österreichische Jahrhundert Kochbuch) von Palachutta und Wagner