Irish Stew

Kategorien:	Fleischgerichte, Lammfleisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g Lammschulter
1 Zwiebel
200 g Karotten
150 g Sellerie
150 g Lauch
250 g Weißkohl
2 EL Öl
Knoblauch
1/2 Liter Suppe
Pfeffer
Salz Kümmel
Thymian
200 g Kartoffeln
40 g Kartoffeln

Zubereitung

Für Irish Stew Fleisch von der Lammschulter lösen und in kleine Würfel schneiden.
Zwiebel schälen und würfeln. Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.
Lauch putzen.
Lauch und Weißkohl grobblättrig schneiden.
In einem Schmortopf Öl erhitzen.
Lammfleisch darin von allen Seiten braun anbraten.
Gemüse und feingewürfelten Knoblauch zufügen.
Auf mittlerer Temperatur ca. 10 Minuten dünsten.
Mit Suppe aufgießen.
Irish Stew mit Pfeffer, Salz, etwas Kümmel und Thymian würzen.
Einen Deckel auf den Topf legen und Irish Stew auf mittlerer Temperatur ca. 30 Minuten schmoren.
200 g Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
Kartoffeln zufügen und ca. 20 Minuten (je nach Sorte) mitschmoren.
Sobald die Kartoffeln gar sind, die restliche Kartoffel (ca. 40 g) schälen, waschen und feinreiben.
Irish Stew mit der geriebenen Kartoffel binden.