



Natürlich mehr:  
**IRISHLAMB.DE**

# Lammeintopf mit Lauch, Kartoffeln und Möhren

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 675 g Lammfleisch, gewürfelt
- 4 EL Mehl
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL frischer Thymian, gehackt
- 1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 große Stange Lauch, in Scheiben geschnitten
- 2 große Möhren, in Scheiben geschnitten
- 100 g Steckrübe/Weißrübe, gewürfelt
- ca. 600 ml Hühnerbrühe
- ein Spritzer Worcestershiresauce
- 675 g gleich große Kartoffeln
- 40 g Butter
- frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren



## Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C/Gasstufe 4 vorheizen. Das Mehl in eine flache Schale geben und großzügig würzen, dann das Lamm darin wälzen. Die Hälfte des Lammes auf dem Boden einer runden Kasserolle arrangieren und etwas Thymian hinzufügen. Zwiebel, Lauch, Möhren und Steckrübe/Weißrübe darauf verteilen, würzen und noch etwas Thymian darübergeben. Das restliche Lamm hinzufügen, sodass es das Gemüse vollständig bedeckt, und den restlichen Thymian darüberstreuen. Mit Hühnerbrühe übergießen, bis die oberste Lammschicht knapp bedeckt ist. Den Deckel auf die Kasserolle setzen und diese für ca. eine 1 Stunde in den Ofen stellen, bis Lamm und Gemüse zart sind und die Brühe etwas angedickt ist.

Die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb abgießen und 5 Minuten beiseitestellen, bis sie kühl genug zum Anfassen sind. Die Kartoffeln der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf den Eintopf schichten, sodass sie sich leicht überlappen.

Die Butter in einem kleinen Kochtopf oder in der Mikrowelle schmelzen lassen und die Kartoffeln damit einstreichen. Nach Geschmack würzen und weitere 40 Minuten im Ofen backen, bis die Kartoffeln gar sind, eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben und der Lammeintopf am Rand der Schale Blasen wirft. Sofort servieren.