



Irish Stew



Ein Topf für alle.



Zutaten für 4–6 Personen:

- 1 Lammshulter mit Knochen (ca. 1,6 kg)
- 4 Zwiebeln
- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 4 Möhren
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 800 ml Gemüsebrühe
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Bund Petersilie



Zubereitung (ca. 1 ¼ Stunden):

Lammshulter vom Knochen lösen, Sehnen entfernen und das Fleisch in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren schälen. Zwiebeln in Spalten schneiden. Möhren und Kartoffeln würfeln.

Öl in einem Bräter erhitzen und Lammwürfel darin unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Vorbereitetes Gemüse und Zwiebeln im heißen Bratöl andünsten. Mit Brühe ablöschen. Lorbeer und Lammwürfel zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 50 Minuten schmoren lassen.

Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Gehackte Petersilie unter das Irish Stew heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Irish Stew in tiefen Tellern servieren.