

Traditional Irish Stew, „Dublin Style“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Das Original, der Inbegriff irischer Küche, ganz ohne Kohl, für jeden Tag

Zutaten

- 900 g Lammfleisch in Würfeln, aus Schulter oder Keule geschnitten
- 900 g Kartoffeln in Scheiben
- 8 mittelgroße Zwiebeln, in halben Scheiben
- 4 kleine, weiße Rüben in Scheiben
- 400 g Möhren in Scheiben
- 700 ml Fleisch - Hühnerbrühe oder Wasser
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt, gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln zunächst in einem ausreichend großen Topf glasig anschwitzen und die Hälfte des Fleisches darüber schichten, salzen, pfeffern.

Schritt3

Dann folgt eine Schicht Kartoffeln, Rübchen und Möhren. Den Vorgang wiederholen; üblich sind 2 - 3 Schichten.

Schritt4

Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt in einen Tee - Laschenbeutel obenauf legen und zu $\frac{3}{4}$ mit der Brühe aufgießen.

Schritt5

In Irland schiebt man nunmehr alles bei mittlerer Hitze für 2 - 3 Stunden in den Backofen, je länger, je besser.

Schritt6

Das mache ich nicht, sondern gare nur solange, bis das Lammfleisch weich ist.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den Gewürzbeutel wieder entfernen, nachschmecken und rustikal in einer Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/traditional-irish-stew-dublin-style/>