



Hauptgang

Irish Stew

Lammvoressen nach «Irischer Art»
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg	Hammelschulter
2-3 dl	Bier, dunkles (Guinness Stout-Bier wäre natürlich ideal, sonst ein "normales" dunkles Bier)
5 EL	Olivenöl
750 gr	Weisskohl
2 Stück	Lauchstangen (gross)
1 Stück	Knollensellerie
400 gr	Kartoffeln
2 Stück	Rüebli, gross
1 Stück	Zwiebel (gross)
2 Zehen	Knoblauch, gepresst
150 gr	Speck, geräuchert, durchwachsen in grobe Würfel geschnitten
1 lt	Rindsbouillon (kräftig)
1 Zweig	Thymian, frisch (oder 1 TL Thymian getrocknet)
1 TL	Kümmel
1 Stück	Lorbeerblatt
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Mehl zum Bestäuben des Fleisches

Zubereitung:

Lammfleisch	Das Lammfleisch sollte in nicht zu kleine (ca. 3 cm) dicke Würfel geschnitten sein.
Zwiebel	Zwiebel in Streifen schneiden
Rüebli, Kartoffeln, Knollensellerie	Eine Kartoffel auf die Seite legen. Die Rüebli, Kartoffeln und den Knollensellerie schälten und Rüebli in grössere Scheiben, Kartoffeln und Sellerie in grössere Würfel schneiden.
Lauchstangen	Den Lauch in ca. 3 cm lange Stücke schneiden
Kohl, Petersilie	Den Kohl in grobe Streifen schneiden (den Strunk vorher entfernen). Die Petersilie fein hacken. Die Petersilie wird zum Darüberstreuen beim Servieren gebraucht.
Kasserolle, Olivenöl, Lammfleisch, Speck	In einer grossen Kasserolle das Olivenöl beifügen und die Lammfleischstücke allseits scharf anbraten. Den Speck in Würfel schneiden und ebenfalls mitbraten. Würzen mit Salz und Pfeffer. Und mit Mehl bestäuben. Jetzt mit dem Bier ablöschen.
Gemüse (Zwiebel, Knoblauch, Rüebli, Weisskohl, Lauch, Sellerie)	Das Gemüse (ohne die Kartoffeln) in die Kasserolle geben und mitschmoren. Die Bouillon zufügen mit Kümmel, Thymian, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen. Alles 1 Stunde zuge- deckt leise köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Nach einer Stunde Kochzeit die Kartoffelwürfel begeben und rund 15 Minuten (bis die Kartoffeln weich sind), weiterköcheln lassen. Vor dem Servieren das Irish Stew mit der auf die Seite gelegte Kartoffel (fein geraffelt) binden. Abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.