

# Irish Stew mit Lammfleisch

Ausländische Küche » Irisch&Englische Küche

## Zutaten (8 Personen)

- » 1,8-2kg Lammkeule
- » 40g Frühstücksspeck
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 600g Möhre(n)
- » 250g Zwiebel(n)
- » 1 Bd. Thymian
- » 2EL Öl
- » 3/4-1l Instant-Klare-Brühe
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

11-15€



### **Zubereitungszeit**

91-120min

## Zubereitung

1. Fleisch vom Knochen lösen und würfeln. Speck in Streifen schneiden. Kartoffeln und Möhren in Scheiben, Zwiebeln in Ringe schneiden. Frischen Thymian abzupfen. Speck im Öl auslassen, herausnehmen. Bratensatz mit etwas Brühe ablöschen.

2. Gemüse und Fleisch in einem Topf einschichten. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymian und Speck bestreuen. Rest Brühe und Bratensatz angießen. 1-1 1/4 Stunde schmoren. Stew abschmecken und servieren.

Nährwerte: 660kcal/E48g/F41g/KH24g pro Portion

angelegt am: 13.10.2002

Rezept-Nr: 190

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke