



## Irish Stew

4-6 Portionen

750 g Lammfleisch (Schulter)  
4 Zwiebeln  
4 Möhren  
500 g Kartoffeln  
1000 g Weißkohl  
100 g fetter geräucherter Speck  
Salz  
Pfeffer  
1 Lorbeerblatt  
2-3 TL Kümmel  
1 Bund glatte Petersilie

Lammfleisch von Fett und Sehnen befreien und in Stücke schneiden  
Speck in Scheiben schneiden  
Zwiebeln schälen und grob würfeln  
Möhren putzen und in dicke Scheiben schneiden  
Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden  
Kohl vierteln, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden  
Petersilie nicht zu fein hacken

Lammfleisch in 1 Liter Salzwasser (9 g/l) 5-10 Min. kochen. Einen ausreichend großen Topf mit den Speckscheiben auslegen (keine „Löcher“). Fleisch, Zwiebeln, Möhren, Kartoffeln und zuletzt Weißkohl in den Topf schichten und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Lorbeerblatt zugeben und alles mit der Brühe übergießen. Zugedeckt 90 Min. ohne Umrühren garen. Vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu dunkles Bier (Guinness, Kilkenny, Köstritzer !)

Man kann auch weniger Brühe zubereiten und dafür eine entsprechende Menge dunkles Bier zugeben! Im Übrigen eignet sich für die Zubereitung ein Römertopf ganz hervorragend. Feiglinge können dann unter Umständen sogar den Speck weglassen.