

Irish Stew by Patricia Kelly

Zu Gast: Patricia Kelly

Es ist vermutlich das irischste Gericht, das es überhaupt gibt. Irish Stew nach einem Kelly-Familienrezept - unzählige Male gekocht und jetzt aufgeschrieben von Patricia Kelly.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 120 Min. · Gesamtzeit 140 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 große Karotten
800 g Lammkeule (ohne Knochen)
3 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Tomatenmark
3 Lorbeerblätter
800 ml Gemüsebrühe
500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 Stängel glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Die Karotten schälen und grob würfeln.
2. Das Lammfleisch abrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Lammfleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tomatenmark, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und 3-4 Minuten mitbraten. Karotten und Lorbeerblätter hinzufügen. Salzen, pfeffern und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Eintopf abgedeckt bei niedriger Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen, dabei nach Bedarf Schaum und überflüssiges Fett auf der Oberfläche mit einem Schaumlöffel entfernen.
4. Inzwischen die Kartoffeln schälen, abrausen und grob würfeln. Nach 90 Minuten Garzeit mit in den Topf geben und alles fertig garen.
5. Petersilie und Schnittlauch abrausen und trocken schütteln. Die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Eintopf mit Petersilie und Schnittlauch verfeinern, in tiefen Tellern anrichten und genießen.

6. TIPP: Dazu passt das Kelly-Brot. Das Rezept findet ihr in Patricia Kelly`s Family-Kochbuch.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/irish-stew-by-patricia-kelly>