



## Irish Stew

### Zutaten

---

- 750 g Lammfleisch (Schulter oder Hals) (Wahlweise auch Rind Wadschinken bzw Gulaschfleisch 1 KG)
- 4 Stk. Zwiebeln
- 2 Stk. Karotten
- 750 g Weißkohl
- 500 g Erdäpfel
- 80 g Speck (in Scheiben)
- Pfeffer
- Salz
- 2 TL Kümmel
- Lorbeer
- Petersilie (zum Bestreuen)

### Zubereitung

---

1. Für den Irish Stew das Lammfleisch oder Rindfleisch von Sehnen und Fett befreien und in Gulaschwürfel schneiden. In einem Topf mit etwas Wasser aufsetzen und das Fleisch etwa 10 Minuten kochen lassen.
2. Zwiebel in Scheiben, Karotten und Weißkohl in Streifen und Kartoffeln in Würfel schneiden.
3. Einen großen Topf mit Speckscheiben auslegen. Darauf abwechselnd Fleisch, Zwiebeln, Karotten, Weißkohl und Kartoffeln schichten und jede Schicht mit Pfeffer, Salz, Lorbeer und Kümmel würzen.
4. Mit der Lammbrühe aufgießen, bis der Eintopf knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Irish Stew im verschlossenen Topf etwas 90-120 Minuten ohne umrühren garen lassen.
5. Den fertigen Irish Stew mit Petersilie bestreuen und heiß servieren.

### Tipp

Statt Weißkohl können bei diesem Irish Stew Rezept auch Fisolen verwendet werden. Dann ist es aber besser, statt Kümmel eher Kräuter wie Thymian oder Basilikum zu verwenden.

Schon unsere  
Kletzerl  
pobiert?



### Kletzl Fleischwaren GmbH

Gewerbepark Wildenau 6, 4933 Wildenau  
Tel: 07755/7055-0  
e-mail: [office@kletzl.at](mailto:office@kletzl.at)

Öffnungszeiten Fabriksverkauf:  
Donnerstag & Freitag 08:00 – 17:00 Uhr