

IRISH STEW

IRISCHER FLAIR MIT BERGISCHLÄNDER NOTE

Zubereitung

Das Lamm- und Rindfleisch kalt abspülen, gut abtrocknen und in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch nun im heißen Butterschmalz in einem Bräter rundum kross anbraten. Als nächstes werden die Zwiebeln gewürfelt, dem Fleisch beigefügt und mit etwas Salz, Pfeffer und braunem Zucker gewürzt. Das Tomatenmark zugeben und zusammen mit dem Fleisch nochmals kross anbraten. Nun mit Rinderfond und Guinness angießen sowie einmal aufkochen lassen.

Die Thymianzweige und die Lorbeerblätter zugeben, anschließend zugedeckt mindestens 45 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

In der Zeit werden Karotten und Kartoffeln gewaschen, geschält und in Würfel geschnitten. Nach den 45 Minuten einmal gut umrühren und die Karotten sowie Kartoffelwürfel zugeben. Je nach Gusto noch einmal mit ca. 0,2l Wasser oder Fond auffüllen und nochmals für 45 Minuten sanft weiter schmoren lassen.

Vor dem Servieren die Thymianstiele sowie Lorbeerblätter herausnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gerne noch etwas grob gehackte Blatt Petersilie zugeben.

- 400 g Lammfleisch aus der Keule
- 400 g Rindfleisch aus der Keule
- 2 Stk Gemüsezwiebel
- 1 El Butterschmalz
- 3 El Tomatenmark
- 2 El brauner Zucker
- 1 El Mehl
- 500 ml Rinderfond
- 500 ml Guinness
- 3 Stk frisches Lorbeerblatt
- 5 Stk frische Thymianstiele
- 400 g Möhren
- 400 g Kartoffeln
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Tabasco

Schwierigkeitsgrad



Personenanzahl



Zubereitungszeit

110 Minuten

IRISH STEW



Herkunft – Irish Beef

Für die klassischen Genussmomente



Jetzt wird's irisch!

Braten

Schmoren

Kochen

Dünsten

Sous Vide

Niedrigtemperaturgaren

Grill

Smoker

WISSENSWERTES

Mein Tipp

Den Stew am besten am Vortag zubereiten und vor dem Essen langsam erhitzen, um den Geschmack noch einmal zu intensivieren. Ich bereite den Stew auch schon einmal gerne ohne das Anbraten von Tomatenmark zu, sodass ein klarer Eintopf entsteht.

