

Irischer Lamm-Eintopf

Für 4 Personen

2 Karotten	2 Pastinaken	2 Kartoffeln, festkochend
1 kg Lammkeule	100 g Speck	1 Zwiebel
1,5 l Fleischbrühe	Salz, Kümmel	2 Lorbeerblätter
500 g Spitzkohl oder Weißkohl		

Karotten, Pastinaken und Kartoffeln waschen und schälen. Kartoffeln bis zur weiteren Verwendung in eine Schüssel mit Wasser geben.

Das Lammfleisch in Würfel schneiden. Speck fein würfeln.

Die Zwiebel schälen und würfeln.

Fleischbrühe in einem Topf erhitzen. Einen weiteren großen Topf erhitzen und den Speck darin anbraten.

Fleischwürfel mit Salz und Kümmel würzen, dann zum Speck geben und kurz von allen Seiten anbraten. Zwiebel zugeben und ebenfalls anbraten.

Karotten in Würfel schneiden (dabei den Topf nicht aus den Augen lassen und immer wieder umrühren) und zugeben, dann die Kartoffeln würfeln, zugeben, zuletzt Pastinaken würfeln und mit den Lorbeerblättern zugeben. Die heiße Fleischbrühe angießen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit vom Kohl die äußeren harten und unschönen Blätter entfernen, den Strunk vom Kohl ausschneiden. Dann Kohl blättrig schneiden, nach 15 Minuten zum Eintopf geben und alles nochmal ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Den Eintopf abschmecken und in tiefen Tellern servieren.

Jacqueline Amirfallah am 19. Oktober 2016