

Irish Stew aus dem Dutch Oven

2 Lammkeulen, ca 2,5kg

300 Gramm Bauchspeck

1 kg Zwiebeln

4 Stangen Lauch

Kartoffeln, ca 1,5kg

Knoblauch

Pfeffer

Salz

Thymian

Gemüsebrühe

Die Lammkeulen auslösen, das Fleisch in Würfel schneiden.

Bauchspeck würfeln.

Zwiebeln und Kartoffeln in grobe Würfel schneiden.

Lauch in feine Ringe schneiden.

Knoblauch nach belieben.

Speck im heißen DO auslassen, das Fleisch portionsweise anbraten. Zwiebeln und Lauch anbraten.

Die Kartoffeln und das Fleisch zugeben, Knoblauch dazu. Mit Pfeffer, Salz und reichlich Thymian würzen und mit Brühe auffüllen.

Zwei Stunden im DO schmurgeln lassen. Normalerweise sollte das Stew nach zwei Stunden nochmals ordentlich Feuer von unten bekommen, bei halb geöffnetem Deckel für ca. 0,5 Stunden. Am Rendezvous war es fast noch etwas zu „flüssig“, hätte etwas mehr eingekocht werden müssen. Ich habe es aber zeitmäßig etwas verpeilt.