

## Irish Stew

### Zutaten für 4 Portionen:

**800 g** Lammschulter  
**5 EL** Öl  
**1** Zwiebel(n)  
**1 Zehe/n** Knoblauch  
**300 g** Möhre(n)  
**1** Knollensellerie  
**¼ Kopf** Weißkohl  
**150 g** Lauch  
**1 Liter** Rinderbrühe  
**250 g** Kartoffel(n)  
**1 EL** Petersilie, gehackte  
**1 Prise(n)** Kümmel  
**1 Prise(n)** Thymian  
Muskat  
Salz und Pfeffer

Lammfleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden (1 Kartoffel beiseitelegen), Kohl und Lauch grobblättrig schneiden.

In erhitztem Öl das Fleisch anbraten. Zwiebel, zerdrückten Knoblauch und Gemüse ohne die Kartoffeln begeben, mitschmoren lassen, mit Brühe aufgießen, mit Kümmel, Muskat, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Stunde bei leichter Hitze kochen lassen.

Dann Kartoffelwürfel begeben und noch eine Viertelstunde weiterkochen lassen. Die beiseitegelegte Kartoffel fein raspeln und kurz vor dem Servieren den Irish Stew damit binden.

Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Aus:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/137111059234559/Irish-Stew.html>



## Shephards Pie

### Zutaten für 4 Portionen:

|         |   |
|---------|---|
| 2 EL    | Öl  |
| 450 g   | Rinderhackfleisch oder Lammhackfleisch        |
| 1 große | Zwiebel(n), fein gewürfelt                    |
| 50 g    | Champignons                                   |
| 2       | Möhre(n), in dünnen Scheiben                  |
| 1       | Lorbeerblätter                                |
| 2 EL    | Mehl  |
| 1 EL    | Tomatenmark                                   |
| 200 ml  | Brühe (Kräuterbouillon)                       |
| 700 g   | Kartoffel(n), geschält, in Stücke geschnitten |
| 25 g    | Butter  |
| 50 g    | Käse, gerieben                                |
| n. B.   | Milch   |

In heißem Öl zuerst Hackfleisch, Zwiebeln, Champignons, Möhren und Lorbeerblatt ca. 8 - 10 Min. anbraten. Das Mehl und Tomatenpüree zugeben und ca. 2 Min. mitrösten. Die Bouillon dazu gießen und alles zum Kochen bringen. Zugedeckt ca. 25 Min. leicht kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln gar kochen und mit Butter, Milch und Salz einen Kartoffelbrei bereiten. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lorbeerblatt entfernen und das Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleisch-Gemüse-Masse in eine vorbereitete Auflaufform geben (Inhalt ca. 1,7 Liter) und mit dem Kartoffelbrei abdecken. Mit Käse bestreuen.

Im heißen Backofen ca. 15 - 20 Min. backen.



aus: <https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/28191007029686/Irischer-Auflauf.html>

Dieser Link <https://baketotheroots.de/st-patricks-day-irischer-apfelkuchen/>

führt zu einem leckeren

**St. Patrick's Day Irischer Apfelkuchen**

**Guten Appetit!!!**