

Irish Stew

Irish Stew, - ein deftiger Eintopf

Originaltext aus einem Küchenlexikon von 1886

1½ Kg Hammelfleisch vom Carbonadenstück werden in fingerstarke Stücke zerschnitten, vom Fett befreit und mit Pfeffer und Salz gewürzt; hierauf schält man 15—20 Stück große, mehligte Kartoffeln, schneidet sie in Viertel, legt eine dicke Schicht davon in ein mäßig großes Kasserol, bedeckt sie mit Fleisch, das man mit Zwiebelscheiben, klein geschnittenen Rüben und Möhren überstreut und fährt auf diese Art mit abwechselnden Schichten Kartoffeln, Fleisch, Pfeffer, Salz und Zwiebeln nebst anderem Gemüse fort, bis das Kasserol gefüllt ist, dessen oberste Lage wieder aus Kartoffeln besteht. Nun gießt man 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser zu, deckt einen fest schließenden Deckel darüber und läßt Alles langsam etwa 2½ Stunden dämpfen, wobei man nur zuweilen das Kasserol etwas umschüttelt, damit das Gemüse nicht anbrennen kann.

Quelle:

Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 1. Band von 1886

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/i/irish-stew/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de -
info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED