

Irish Stew

Zubereitet mit: Knorr

ca. 115 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 750 g Lammschulter oder -keule
- 2 große Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- 750 g Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Mehl
- 330 ml Guinness (dunkle irische Biersorte)
- 6 geh. TL KNORR Brühe mit Rind 16,5 Liter
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- Jodsalz, Pfeffer
- etwas Petersilie

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1578 kJ
Energie (Kilokalorien):	377 kcal
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,1 g
Kohlenhydrate:	25 g
davon Zucker:	4,5 g
Ballaststoffe:	3,6 g
Eiweiß:	29 g
Salz:	3 g

Zubereitung

1. Lammfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Die Fleischwürfel in einem Bräter im heißen Öl von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Suppengemüse und Kartoffeln dazugeben und alles im restlichen Bratfett kurz dünsten. Fleisch wieder dazugeben. Mehl untermischen und bei schwacher Hitze 1 - 2 Minuten garen.

3. Guinness und 1/4 l (250 ml) Wasser dazugießen und aufkochen. Knorr Brühe mit Rind, Lorbeer und Thymian dazugeben und alles zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 1/2 Stunden garen, gelegentlich umrühren.

4. Stew mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Du kannst das Stew anstelle von Lammfleisch auch mit Rindfleisch zubereiten. Das Stew lässt sich schon einen Tag vorher zubereiten, dann kann alles gut durchziehen. Reste lassen sich hervorragend einfrieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Kochzeit: 90 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen