

## Irish Stew

### Zutaten für 6 Portionen:

750 g Lammgulasch  
750 g Kartoffeln  
500 g Weißkohl  
1 große Zwiebel  
jodiertes Salz  
1 TL Kümmel  
schwarzer Pfeffer  
1 ½ l Fleischbrühe  
1 Knoblauchzehe

### Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten

Das Lammgulasch in einer Pfanne anbräunen. Den Weißkohl in Blätter zerteilen. Kartoffeln schälen und vierteln. Die Zwiebel grob hacken. Abwechselnd das Fleisch, Zwiebelstücke und Krautblätter in einen Topf schichten. Mit Kümmel, Pfeffer, Salz und geriebener Knoblauchzehe würzen. Brühe dazu gießen und im geschlossenen Topf etwa 30 Minuten kochen. Kartoffeln dazugeben und zugedeckt bei geringer Hitze garen. Auf Tellern anrichten und genießen.

Beilage: kerniges Landbrot