

Irish Stew mit Rotwein, Whiskey und Pilzen



Einkaufsliste:

- 2EL Olivenöl
- 500g Hühnchenfleisch
(Brustfilet) (oder Lamm)
- 2 Zwiebeln
- 400ml Rotwein
- 200ml Whiskey
- 1EL Mehl
- 1EI Butter
- 6-8 Mohrrüben
- 250g braune Champignons
- 100g Schinkenwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- Handvoll Petersilie
- 1-2EL Wacholderbeeren
- 4-5 Lorbeerblätter
- 1EL schwarzen Pfeffer
- 500ml Gemüsebrühe
- 6-8 Kartoffeln
- 1EL Butter

So wird's gemacht

Gemüse und Pilze vorbereiten, Fleisch in Stücke schneiden. Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen. Schinkenwürfel im Öl anbraten, Zwiebeln hinzugeben. Nun das Fleisch hinzugeben und von allen Seiten braun braten, mit Pfeffer würzen. Die gesamte Masse in eine große Schüssel geben. Den Topf zurück auf die heiße Herdplatte stellen, Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Mehl einrühren und leicht bräunen, mit dem Whiskey ablöschen. Kurz köcheln lassen und mit einem Holzlöffel den Bratensatz lösen, Rotwein hinzugeben und köcheln lassen. Nun Die Brühe sowie das Gemüse hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen, dann die Fleischmasse wieder hinzugeben. In einer Pfanne die Pilze in der geschmolzenen Butter anschwitzen und dann in den Topf geben. Zum Schluss die Gewürze hinzugeben und alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Salz abschmecken.