

15. Irisch Stew.

Man schneidet 1 ½ Pfund mageres Hammelfleisch in große Würfel, ½ Teller rohe Kartoffeln in dicke Scheiben, 4 Zwiebeln in Würfel und einen Kopf Savoyerkohl oder Weißkohl in Achtel. Die Kartoffeln nebst Kohl brüht man und thut sie schichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schicht mit den Zwiebelwürfeln, sowie Salz und Pfeffer, bereitet aus Fleisch-Extrakt und ½ Liter Wasser eine Bouillon, gießt sie
5 darüber und kocht das Irish Stew, fest verschlossen im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.
(83 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap236.html>