

Irish Coddle – Irisches Nationalgericht



Zutaten:

ausreichend für 2-3 Personen

- 5 mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 4 grobe Bratwürste
- 4 Scheiben Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/4 Tl Salbei, getrocknet
- 500 ml Rinderfond oder Instantbrühe
- gemahlener Pfeffer
- etwas Öl zum anbraten
- frische Petersilie

Außerdem:

- 1 Auflaufform
- Alufolie zum abdecken

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Die groben Bratwürste in einen Topf mit kaltem Wasser geben und aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und 7 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Die groben Bratwürste in einer Pfanne von allen Seiten anbraten.

Den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und den Knoblauch klein schneiden. In einer Pfanne, den Speck, die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Da ich genügend Speck hatte habe ich zum anbraten kein Öl benötigt sondern nur in dem Speck die Zwiebeln und den Knoblauch gebraten. Je nach Bedarf etwas Öl zum Braten hinzugeben. Wenn die Zwiebeln glasig und der Speck leicht angebraten ist, dann die Hitze ausschalten und alles kurz stehen lassen.

Im nächsten Schritt die Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In die Auflaufform die geschnittenen Kartoffeln legen. Den Apfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Dann den Apfel in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln geben. Die Zwiebel-Speck-Knoblauchmischung in der Auflaufform verteilen und die angebratenen, groben Bratwürste verteilen. Zum Schluss den Rinderfond aufgießen und den Salbei darauf verteilen. Mit einer Pfeffermühle frisch gemahlene Pfeffer drüber streuen.

Ich habe getrocknete, ganze Salbeiblätter verwendet und diese vor dem Servieren wieder heraus geholt.

Die Auflaufform mit einer Alufolie abdecken und die Auflaufform in den Backofen für ca. 1 Stunde geben. Wenn die Kartoffeln gar sind ist das Irish Coddle fertig.