

# Steirisches Schöpsernes

½ Liter Wasser  
600g Lammfleisch aus der Schulter  
Salz  
1 EL Essig  
400 g Wurzelwerk  
100 g Zwiebeln  
Ingwerpulver  
6 – 8 Pfefferkörner  
3 Salbeiblätter  
1 Lorbeerblatt  
1/8 Liter Rotwein  
400 g Kartoffeln

Schöpsernes (Lammfleisch) grobwürfelig schneiden. Wurzelwerk putzen und in größere Stücke schneiden, Zwiebel schälen und achteln. Alles zusammen mit den beigefügten Gewürzen in Wasser halbweich kochen. Die geschälten, geviertelten Kartoffeln zugeben und mit dem Rotwein weich kochen. Fleisch mit dem Gemüse, den Kartoffeln und dem Wurzelwerk sowie etwas Suppe vom Kochen anrichten.