

# Irish Stew



Zutaten für 12-15 Personen:

3 kg kleingeschnittenes Lammfleisch, z.B. Brust, Schulter, Bauch  
3 kg Weisskohl oder Wirsing  
8 grosse Karotten  
6 mittlere Zwiebeln  
2 kg fest kochende Kartoffeln  
etwas frischer Thymian

Zubereitung:

Gemüse putzen und in Stücke schneiden.

Mit dem Fleisch und den geschälten und gewürfelten Kartoffeln sowie dem Thymian abwechselnd in einen grossen Topf oder eine Braisière, Römertopf usw. schichten.

Lagenweise mild salzen und pfeffern und mit Wasser gut bedecken.

Ca.2 - 2,5 Stunden im Ofen bei 180°C garen.