

# Irish Stew

- 1 kg Kartoffeln, in Scheiben
- 1 kg Möhre(n), in Scheiben
- 1 kg Zwiebel(n), in groben Würfeln
- 1,5 kg Lammfleisch, mageres, in Würfel
- Salz, Pfeffer, 1 Bund Thymian, frischer

## Zubereitung

In einer großen Kasserolle folgendermaßen einschichten: den Boden mit der Hälfte der Kartoffeln bedecken, dann die Hälfte der Möhren und die Hälfte der Zwiebeln. Darauf das Fleisch geben und mit je 1 TL Salz, Pfeffer und der Hälfte des Thymians würzen. Danach die restlichen Möhren und Zwiebeln einschichten. Die Kartoffeln zuletzt dazugeben und wieder mit je 1 TL Salz und Pfeffer und dem restlichen Thymian würzen. So viel Wasser dazugeben, dass die Kartoffeln bedeckt sind. Einmal kurz aufkochen lassen und dann im Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) 3 Stunden garen lassen.