

# Irish Stew

Eintopf

Vorbereitungszeit: 90 Minuten } 5 Stunden  
Zubereitungszeit: 240 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Lammfleisch ( Nacken, Schulter, Lammkeule in Portionsstücken )	g	1000	1500
Kartoffeln	g	1000	1500
Möhren	g	750	1000
Zwiebeln	g	500	750
Thymian, Zweige	St.	2	3
Petersilie, Bund	St.	½	1
Salz, Pfeffer			
Wasser oder Gemüsebrühe oder halb Wasser / halb Weißwein		~ 2/3 des Topfinhaltes	

## VORBEREITEN:

1. Lammfleisch in große Stücke schneiden, dicke Fettränder falls nötig abschneiden.
2. Kartoffel schälen und in dicke Scheiben schneiden.
3. Möhren in dicke Scheiben schneiden.
4. Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Topf (5 bzw. 10 l) in mehreren Lagen schichten.
2. Zuerst eine Lage Kartoffeln, danach Möhren und Zwiebeln und dann Fleisch und wieder Kartoffeln. Zum Schluss eine dicke Lage Kartoffeln.
3. Jede Lage mit Salz, Pfeffer, Thymian und Petersilie würzen.
4. Den Topf zu etwa 2/3 mit Wasser (oder schwach gewürzter Gemüsebrühe oder auch Wasser mit Weißwein) füllen. Kurz aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze 3 - 4 Stunden köcheln lassen.
5. Nicht umrühren.
6. Nicht suppig werden lassen; Flüssigkeit evtl. bei offenem Topf verdampfen lassen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Eventuell Baguette