

Zwiebelfleisch

Anzahl Personen:

N/A

ANZAHL VON BRIKETT:

N/A

ZUTATEN:

Siehe Zubereitung.

ZUBEREITUNG:

Frisches Fleisch, egal ob Kotelet, Schnitzel oder Spießbraten, leicht einölen, gut mit groben Pfeffer und Salz einreiben.

Pro Scheibe Fleisch ca. 2 (normale) Zwiebel schälen und zu Muß verarbeiten (Zwiebelsaft darf nicht verloren gehen). 2-3 Scheiben Fleisch in eine Gefriertüte legen und die entsprechende Menge Zwiebelmuß dazu geben. Den Beutel gut verschließen und durchwalken (mehrmals) und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Vor dem Grillen das Zwiebelmuß vom Fleisch kratzen.