

ZWIEBELFLEISCH

3 Portionen

von Manuela und Bianca

ZUTATEN

- 1 kg Schweinebauch
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- Pfeffer, Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Den **Schweinebauch** kalt abbrausen und trockentupfen.
2. Anschließend das **Fleisch** in einen Topf legen und so viel Wasser zugeben, bis das **Fleisch** vollständig bedeckt ist.
3. Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt zugeben und alles zum Kochen bringen.
4. Danach die Temperatur auf kleine Stufe herunterregeln und das **Schweinefleisch** im Sud etwa 45 min ziehen lassen.
5. Nun den **Schweinebauch** aus dem Topf nehmen, (das **Fleisch** evtl. von den Knochen lösen) und in dünne Scheiben schneiden; den Sud aufheben!
6. Die Zwiebeln häuten, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden.
7. Die **Fleischscheiben** abwechselnd mit den Zwiebelscheiben in eine Auflaufform schichten; zwischendurch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
8. Zum Schluss die **Schweinebauch-Zwiebel-Schichtung** mit dem Sud auffüllen, mit Folie abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

