



Zwiebelfleisch

6 Portionen

1000 g Zwiebeln

1000 g gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz)

ca. 75 g Butterschmalz

Salz

Pfeffer

evtl. etwas Rinderbrühe

Zwiebeln pellen, halbieren und in Scheiben schneiden

Rindfleisch in Würfel schneiden

Die Zwiebeln im Butterschmalz andünsten, salzen und schmoren, bis sie ganz gar sind und Farbe annehmen. Rindfleisch zugeben und gut erhitzen. Zwiebelfleisch kräftig salzen und pfeffern, nach Geschmack evtl. einen Guss Rinderbrühe zufügen, damit das Ganze saftiger wird.

Dazu Salzkartoffeln, saure Gurken und Bier.