

Schaschlik russische Art von Retu

Mengen für 10 Personen

830 g Voressen / Ragout	
830 g Ragout	In ca 2x2 cm grosse Stücke schneiden
830 g Specktranchen	zu Röllchen rollen und abwechslungsweise aufspießen
200 g Zwiebeln	
12 g Zucker	
5.0 dl Essig	
5.0 dl Olivenöl	
100 g Tomatenpuree	
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
6.0 Stück Lorbeerblatt	
1.0 Liter Weisswein	
100 g Senf	
1.0 cl Sambal Oelek	alles zu einer Marinade vermischen und mit dem Fleisch vermengen. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen und einige Male umrühren