

## 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
100 g Zwiebeln	
12 g Zucker	
6 cl Essig	
6 cl Olivenöl	
40 g Tomatenpuree	
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
6.0 Stück Lorbeerblatt	
1.0 dl Weisswein	alles zu einer Marinade vermischen und mit dem Fleisch vermengen. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen und einige Male umrühren