



Schaschlik russische Art von Retu

Mengen für 29 Personen

2.41 kg Voressen / Ragout		
2.41 kg Ragout	In ca 2x2 cm grosse Stücke schneiden	
2.41 kg Specktranchen	zu Röllchen rollen und abwechslungsweise aufspießen	
290 g Zwiebeln		
34.8 g Zucker		
1.74 dl Essig		
1.74 dl Olivenöl		
116 g Tomatenpuree		
2.9 g Salz		
2.9 g Pfeffer		
17.4 Stück Lorbeerblatt		
2.9 dl Weisswein	alles zu einer Marinade vermischen und mit dem Fleisch vermengen. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen und einige Male umrühren	