

## 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 aufspiesen
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