

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Zwiebelfleisch

1 Stück Fleisch

wahlweise Kasseler aus dem Nacken oder Dörrfleisch, wiegen. Anschließend in einem Topf mit so viel Wasser (benötigte Menge abmessen) aufsetzen, dass das Fleisch bedeckt ist. Pro einem halben Liter Wasser

50 Milliliter Weißweinessig

1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner

1 Teelöffel Senfkörner

1 Teelöffel Zucker

1 Lorbeerblatt

und

dazu geben. Alles zusammen kurz aufkochen und eine Viertelstunde köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Pro 100 Gramm Fleisch

100 Gramm Zwiebeln

schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und beiseite stellen. Den Sud noch einmal kurz erhitzen und durch ein Sieb über die Zwiebeln gießen. Mindestens eine Viertelstunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch in ganz dünne Scheiben schneiden. Nun in einer flachen Schüssel abwechselnd Fleisch und Zwiebeln (mit einer Gabel aus dem Sud heben) schichten, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollte Fleisch sein. Den Sud nochmal mit abschmecken und über die Fleisch-Zwiebel-Schichten geben, so dass alles von dem Sud bedeckt ist. Mindestens über Nacht ziehen lassen. Mit Remoulade und Bratkartoffeln ist das Zwiebelfleisch ein Genuss.

Salz und einer Prise Zucker