



Rindfleisch in Zwiebeltunke

Hier haben wir leider keine genauen Mengenangaben, aber beim Fleisch nimmt man die normalen Mengen, bei den Zwiebeln sollte man nicht zu sparsam sein, da sie beim Kochen einreduzieren. Rindfleisch mit Suppengrün, Salz und Pfeffer aufsetzen. Mehrere Stunden kochen lassen, bis das Fleisch ganz weich ist. Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Eine Menge Zwiebeln klein schneiden. Diese Zwiebelwürfel in einem zweiten Topf mit Butter oder Schmalz anbraten und glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und mit der Brühe ablöschen. Mit etwas braunem Zucker oder Honig und Senf abschmecken.



Das Fleisch mit der Tunke servieren, dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

1. Vorstand:
Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332
Mobil: 0177 – 6446505

2. Vorstand:
Thomas Summa
Friedrichstr. 10
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: leben_anno_1482ev@gmx.net