Zwiebelfleisch
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

0,3 kg Kasslerfilet geräuchert, 1 große Frühlingszwiebel, 1 Päckchen Dill Salatsaucenpulver, 3 Esslöffel Öl, 3 Esslöffel Wasser.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln in schmale Ringe schneiden. Kassler in dünne scheiben schneiden. Salatsauce nach Rezept auf den Päckchen mit Wasser und Öl zubereiten.

Die Zubereitung:

In einer hohen Schale abwechselnd eine Schicht Kassler eine Schicht Zwiebeln legen und mit Salatsauce benetzen, solange wiederholen bis alles aufgebraucht ist. Sehr Lecker meine Gäste bestehen immer drauf.