

# Rezept Zwiebelfleisch

Eine Party ist geplant und Sie wollen Ihren Gästen etwas Leckeres bieten und nicht den teuren Partyservice beauftragen? Das ist kein Problem, denn mit 15 Minuten Zubereitungszeit und nach 45 Garzeit, steht das Fleisch auf dem Tisch. Die Zutaten sind für **8-12 Personen** gedacht

## Zutaten:

Schweinelachse ca. 3 kg  
2 Tüten Zwiebelsuppe

## Zubereitung:

Das Fleisch in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Um sich das Schneiden einfacher zu machen, sollte man das Fleisch für 30 Minuten in die Kühltruhe oder ins Tiefkühlfach des Kühlschranks legen. So bleibt das Fleisch in Form und man kann es sogar mit der Brotschneidemaschine ohne Probleme schneiden.

Nun werden die Fleischscheiben in eine Auflaufform oder aber am besten auf ein Backblech gelegt.

In 1 Liter Wasser werden die beiden Tüten Zwiebelsuppe eingerührt und das ganze über das Fleisch gegossen. Die Zwiebeln sollten dabei mit dem Löffel auf dem gesamten Fleisch liegen. Das Blech wird nun auf die mittlere Stufe des Herdes geschoben und 45 Minuten bei 150 °C gebacken. Beim Gasherd entspricht das der Stufe 3. Das Fleisch soll nicht Braun sondern nur gar sein. Dazu Brot, Kartoffelsalat oder

Nudelsalat- ein Gedicht.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)