

Zwiebelfleisch

Zutaten:

- Tafelspitz oder Suppenfleisch etc. vom Tag zuvor
- Zwiebeln
- Paprika rot
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum
- Rosmarin
- Knoblauch
- Ketchup
- Öl

Das Suppenfleisch vom Fett befreien und in Würfel schneiden. Die Paprika waschen, putzen und ebenfalls würfeln. Genügend Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In ausreichenden Öl die Zwiebeln und Paprika anschwitzen, das Fleisch zuletzt hinzufügen, da es ja bereits gekocht ist.

Abschmecken nach Geschmack. Das Ketchup verleiht einen eigenen Geschmack, wer es nicht mag, kann es weglassen.

Es ist das klassische Resteessen nach einem Tag mit Fleischbrühe und Suppe. Als Beilage passen Bratkartoffeln und Blattsalat.