



Rezept von **Rotti**
am 06.01.2009

"...altes Familienrezept, von Mutter, Großmutter so übernommen....."

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

" Beamten-Stipisch "

Menüart: **Hauptspeise**
Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**

Zutaten für 4 Portionen

3 mittelgrosse Zwiebeln
2-3 TL Öl
500 gr Thüringer Mett
3/4 L Wasser oder Brühe
1 Würfel Soßenpulver für Braten
1 Prise Soßenbinder

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, waschen und nun in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in das erwärmte Öl geben und nun glasig andünsten.

Jetzt das Mett dazu geben und krümelig anbraten, bzw. andünsten. Wenn nun alles schön krümelig angedünstet ist, das Wasser oder die Brühe (das ist eine Geschmacksfrage, da das Mett ja schon recht würzig ist, also jeder für sich abwegen) dazu geben. Nun muß das ganze so ca. eine halbe Stunde vor sich hin köcheln.

Für den feineren Geschmack, nun noch einen Bratensoßenwürfel dazu geben und noch einmal aufkochen lassen.

Wem das ganze zu dünn erscheint, kann es ja noch etwas andicken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln und wir essen immer Gewürzgurken oder einen grünen Salat dazu.

Guten Appetit.....