

Schnitzel - Mal Eingelegt

Kategorien: Grillen, Schwein, Einmachen, Marinade

Zutaten für: 6 Portionen

3	kg	Schweineschulter
6		Zwiebeln
8		Knoblauch, Zehen
200	Gramm	Olivenöl
		Pfeffer, schwarz, grob
		Paprika, Salz

Anleitung:

Aus der Schulter den Knochen auslösen und in Fingerdicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und den Knoblauch hacken. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz und Paprika würzen. Etwas Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel streuen und eine Lage Schnitzel darauf. So fortfahren bis alles in der Schüssel ist zum Schluss mit Olivenöl übergießen und 1 Tag stehen lassen. Hält sich im Kühlschrank 4 Tage.