

Kochen mit Klaus

Schaschlik in würziger Sauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,2 kg Schweinenacken, 5 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Öl,
- 3 TL Paprikapulver edelsüß, je 2 rote & grüne Paprika, Bratensaft,
- 5 EL Tomatenmark, 500 ml Fleischbrühe, 500 ml Schaschlik Sauce,
- 100 ml Ketchup, 150 ml Weinbrand, Petersilie, 8 Spieße

Zubereitung:

1. Fleisch in 4 cm breite Scheiben schneiden, das äußere Fett entfernen. Scheiben in 4 cm große Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel salzen u. pfeffern. Schwarte vom Bauchspeck entfernen, Speck in 3 cm breite Streifen schneiden, diese dann etwas flach drücken. Gemüse putzen. Paprika in große Würfel, Zwiebeln in große Spalten schneiden. Alles abwechselnd auf die Spieße stecken. Übrige Zwiebeln, Paprika klein u. Knobi fein würfeln.



2. Spieße von allen Seiten in heißem Öl auf 2x scharf anbraten u. entnehmen. Zwiebeln, Paprika u. Knobi im Bratfett andünsten. Mit Tomatenmark, Brühe, Schaschlik Sauce, Ketchup u. Weinbrand verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Petersilie würzen u. aufkochen. Sauce in einen großen Bräter füllen, Spieße zugeben u. bei 175°C Umluft im Ofen ca. 1,5 Std. garen. Nach 45 Min. Spieße drehen.



3. Spieße auf Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis mit Petersilie garniert servieren!

