

Schaschlik

Zutaten:

800 - 1000g Schweinehals
 4 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 - 2 rote Paprika
 200g Speck geräuchert
 400g passierte Tomaten
 200g Tomatenmark
 800ml Gemüsebrühe (Instand)
 3EL Zuckerrübensirup
 1 TL Honig
 2 EL Worcestersauce
 1 EL Tabasco
 1 - 2 EL Balsamico Essig
 1/2 TL Paprika scharf
 1 TL Curry
 1 TL Paprika edelsüß
 Salz, Pfeffer



Zuerst machen wir die Soße

eine Zwiebel, Knoblauch und Paprika, klein schneiden und in etwas Öl andünsten.
 Tomatenmark dazu geben und kurz mit anbraten. Darauf achten, dass es nicht verbrennt.
 Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die passierten Tomaten dazu geben.
 Mit Tabasco, Worcester, den Gewürzen, Essig, Sirup, Salz und Pfeffer würzen

So geht es weiter:

Das Fleisch in Stücke schneiden.
 Die Fleischstücke dürfen ruhig 4 x 4 oder 3 x 5 cm sein.
 In einer Schüssel die Fleischstücke mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und gut vermengen.
 3 Zwiebeln halbieren und den Speck in Stücke schneiden 3 - 5 mm stark und ca. 1 x 2 cm Größe.

Damit bestücken wir unsere Holzspieße.

Im Wechsel Speck, Fleisch, Zwiebel und Paprika aufspießen
 Anfang und Ende vom Spieß sollte Speck oder Fleisch sein, da diese schön fest auf dem Holzspieß braten.
 Die halbierte Zwiebel trennen so dass immer, je nach gewünschter dicke
 1 - 2 Zwiebelringe / Zwiebellagen nach dem Fleisch auf den Spieß kommen

Die Spieße nebeneinander in die Ofenhexe legen

Die Soße darüber geben und die Spieße in der Soße einmal wenden
 Die Spieße sollten 2/3 mit der Soße bedeckt sein
 Den Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe geben und in den 180 – 190C O/U vorgeheizten Backofen geben.
 Nach 1 Std die Spieße einmal drehen und den Zauberstein abnehmen und für 15 - 20 Minuten abkühlen lassen
 So lange bleiben die Schaschlik ohne Deckel im Ofen
 Die aufgetauten Pommes gleich mit Salz und Paprika würzen und mit 1/4 TL Öl mischen.
 Auf dem Zauberstein verteilen und quer zur Ofenhexe wieder auflegen
 20 – 25 Minuten backen, bist die Pommes fertig sind

Guten Appetit!