

Super saftiges, zartes Schaschlik

Zutaten:

600g Schweinehals
 4 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Paprika
 200g Speck geräuchert
 400g passierte Tomaten
 200g Tomatenmark
 800ml Hühnerbrühe (Instand)
 100g Zuckerrübensirup
 3 EL Worcestersauce
 1 EL Tabasco
 1,5 EL Balsamico Essig
 Salz, Pfeffer, 1/2 TL Paprika scharf, 1/4 TL Curry, 1 TL Paprika edelsüß



So funktioniert es:

zuerst machen wir uns die Soße
 eine Zwiebel, Knoblauch und Paprika klein schneiden und in etwas Öl andünsten.
 Tomatenmark dazu geben und kräftig anbraten. Darauf achten das es nicht verbrennt.
 Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die passierten Tomaten dazu geben.
 Mit Tabasco, Worcester, den Gewürzen, Essig, Sirup und Pfeffer würzen
 Salz nach bedarf
 Die Schwarte vom Speck darf hier auch rein.

So geht es weiter:

Das Fleisch in grobe Stücke schneiden.
 Nehmt kein fertiges Gulasch das ist in den meisten Fällen zu klein geschnitten.
 Die Fleischstücke dürfen ruhig 4 x 4 oder 3 x 5 cm sein.
 3 Zwiebeln vierteln 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.
 Anfang und Ende vom Spieß sollte Speck sein, da dieser schön fest auf dem Holzspieß brät.
 Die geviertelte Zwiebel trennen so das immer, je nach dicke
 1 - 2 Zwiebelringe, Zwiebellagen nach dem Fleisch auf den Spieß kommen.
 Die Spieße mit Salz, Pfeffer und etwas scharfen Paprika würzen.

Ofenmeister bestücken und backen:

In den Ofenmeister geben wir eine Suppenkelle von der Soße.
 Die Spieße darauf geben.
 3 Stück der Länge nach, bei dem 4. kürzen wir auf jeder Seite die überstehenden Holzspieße das er quer reinpasst.
 Man könnte ohne Probleme auch mehr Spieße übereinander gestapelt in den Ofenmeister geben.
 Die restliche Soße auf die Spieße verteilen, dass sie leicht bedeckt sind.
 Mit Deckel bei 180C Umluft 2,5 Std schmoren lassen.
 Dazu gab es Kartoffelgratin
 Das Rezept findet ihr unter Ofenhexe
 Ich habe das Gratin 55 Minuten vor Ablauf der Zeit zu dem Ofenmeister in den Ofen gegeben
 Ich hatte Luft drauf, passt aber nicht wirklich.
 Ich empfehle Röstkartoffel, Pommes oder Reis.

Guten Appetit!