Schaschlik

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
6	Stück	Holzspieße
1	kg	Schweinenacken
1	Stück	Paprika, rot
1	Stück	Paprika, grün
1	Stück	Paprika, gelb
4	Stück	Zwiebeln, mittelgroß
400	g	Frühstücksspeck
2	EL	Öl
2	EL	Magic Dust
1	Stück	Knoblauchzehe
n.B.		Salz, Pfeffer
3	TL	Paprika, rosenscharf
1	TL	Curry
200	g	Tomatenmark
500	ml	Fleischbrühe
75	g	Zuckerrübensirup
75	g	Honig
50	g	Balsamico Bianco
40	g	Worcestershire-Sauce

Portionen: 6

Zubereitung

Holzspieße ~2h vor Verwendung in Wasser legen.

Schweinenacken in ~3cm große Würfel schneiden. Paprika achteln, Achtel je nach Größe dritteln oder vierteln. Zwiebeln vierteln. Frühstücksspeck dritteln/vierteln. Alle Zutaten mit Öl und Magic Dust vermengen. Spieße stecken. Bei Bedarf Spieße kurz über direkter Hitze grillen.

Übriges Gemüse anbraten. Knoblauch, Gewürze und Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten. Mit Fleischbrühe ablöschen. Restliche Zutaten einrühren und aufkochen.

Spieße in eine backofenfeste Schale geben, mit der Sauce übergießen und bei 130°C indirekter Hitze/Umluft für ~1,5h garen. Sauce abgießen und pürieren, bei Bedarf reduzieren.

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:schaschlik

Last update: **2026/04/05 14:36**