

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 | |
| 2 | EL | Öl |
| 2 | EL | Magic Dust |
| n.B. | | |
| 3 | TL | Paprika, rosenscharf |
| 1 | TL | Curry |
| 200 | g | Tomatenmark |
| 500 | ml | Fleischbrühe |
| 75 | g | Zuckerrübensirup |
| 75 | g | Honig |
| 50 | g | Balsamico Binco |
| 40 | g | Worcestershire-Sauce |

Portionen: 6

Zubereitung

Holzspieße ~2h vor Verwendung in Wasser legen. Schweinenacken in ~3cm große Würfel schneiden. Paprika achteln, Achtel dritteln/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 in einer Pfanne anbraten. Gewürze und Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten. Mit Fleischbrühe ablöschen. Restliche Zutaten einrühren. Spieße in eine backofenfeste Schale geben, mit der Sauce übergießen und bei 130°C indirekter Hitze/Umluft für ~1,5h garen.

Hinweise

Lorem ipsum

[tag1](#), [tag2](#)

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

Permanent link:
<https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:schaschlik?rev=1775374210>

Last update: **2026/04/05 09:30**

