



Schaschlik

Zutaten

- 600 g Schweinenacken
- 2 Zwiebeln
- 2 bunte Paprika
- 500g Passierte Tomaten
- 1 TL Chili
- 2 Knoblauchzehe grob gehackt
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL mildes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Paprika und die Zwiebeln säubern und anschließend in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Die Abschnitte für die Soße aufbewahren.
2. Das Fleisch in recht große, nicht zu kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch, die Zwiebel und die Paprika nacheinander auf Schaschlikspieße aufspießen.
3. Zum Ende immer ein Stück Fleisch spießen, damit das Gemüse nicht runterrutscht. In etwas Pflanzenöl von allen Seiten anbraten.
4. In selben Bräter die Gemüseabschnitte, sowie eventuell übrig gebliebenes Gemüse anschwitzen. Die Gewürze dazugeben und darauf achten, dass sie nicht verbrennen.
5. Die passierten Tomaten hinzugeben und die Dose mit etwas Wasser ausspülen und ebenfalls dazu geben. Nun die Spieße in den Ansatz legen. Die Spieße sollten mit etwas Flüssigkeit umgeben sein, evtl. etwas Brühe hinzugeben.
6. Mit einem Deckel verschließen und ca. 1 Std schmoren.

