Schlachterei **Bergmann**

Gartenstraße 10 • 23909 Ratzeburg
04541 / 8 22 67 www.schlachterei-bergmann.de

Rezept No.4

„Schaschlik„

mit selbstgemachter Schaschliksoße

Schweinefleisch, Schinkenspeck, Zwiebeln und Paprikaschoten in nicht zu kleine Würfel schneiden. Alles abwechselnd auf Spieße stecken, gut andrücken. Am Ende des Spießes am besten Fleisch oder Schinkenspeck verwenden, dann hält es besser.

In einer Pfanne die Spieße in Öl kräftig anbraten und herausnehmen.

Die übrig gebliebenen Zwiebeln, Schinkenspeck und Paprika in kleinere Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne kurz anbraten und 10 Minuten dünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und in einen größeren Topf umfüllen. Die passierten Tomaten hinzufügen und mit Currypulver kräftig würzen. Mit dem Honig und den restlichen Gewürzen nach Geschmack abschmecken.

Dann ca. 10 Minuten etwas reduzieren und die Schaschlik-Spieße hinzugeben. 90 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen.

Dazu gibt es Pommes oder Reis.

Zutaten: für 4 Portionen:

500 g	Schweinenacken
300 g	Schinkenspeck am Stück
3	Paprikaschote(n), bunte
3	Zwiebel(n)
2 Pck.	Tomaten, passierte
3 EL	Honig
3 TL	Kreuzkümmel
	Salz und Pfeffer
	Currypulver
	Knoblauchgranulat
	Paprikapulver, edelsüßes
3 EL Öl	150 ml Fleischbrühe
2 EL	Estragonessig