

Schaschlik mit Tomaten-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2020/02/27/schaschlik-mit-tomaten-sauce/

Zutaten für 12 Spieße

Für die Spieße:

- 600g Schweinenacken ohne Knochen
- 400g geräucherter Bauchspeck
- 1 Kalbsniere
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten

Für die Sauce:

- 2 weiße Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Madras-Currypulver
- 1 EL Currypulver Jaipur
- 75ml Apfelsaft
- 300ml Tomatenketchup
- 1 TL Worcesterhiresauce
- 2 EL scharfer Senf
- 75ml Coca-Cola
- 50ml Einlegesud von Gewürzgurken
- Salz
- Öl zum Braten

Für die Gewürz-Mischung:

- 1 EL ganzer Kümmel
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 getrocknete Chilischote
- 3 zerbröselte Lorbeerblätter
- Salz

Zubereitung:

Für die Gewürz-Mischung Kümmel, Pfefferkörner, Chilischote und Lorbeerblätter in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen, mit dem Paprikapulver und 1 EL Salz im Mörser fein zerstoßen und in eine Schüssel geben.

Für die Spieße den Schweinenacken in ca. 4cm große Würfel schneiden. Den Speck in 4cm große und ca. 1cm dicke Stücke schneiden. Die Niere putzen, waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und in gleich große Stücke schneiden.

Fleisch, Zwiebelspalten und Paprikastücke in der Gewürz-Mischung wenden und 4 - 5 Stunden darin marinieren.

Für die Sauce die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf im Olivenöl andünsten. Mit beiden Sorten Currypulver bestreuen und kurz mitrösten. Mit Saft ablöschen. Ketchup, Worcestershiresauce, Senf, Cola und Gurkensud dazugeben. Alles mit Salz würzen und die Sauce ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Fleisch abwechselnd mit Zwiebelspalten, Paprikastücken, Bauchspeck und Nierenscheiben auf Spieße stecken. Dann im Schmortopf oder in einer Pfanne im Öl rundum scharf anbraten, in eine Auflaufform geben und die Sauce darübergießen. Die Form fest mit Alufolie oder einem Deckel verschließen und die Spieße im Ofen ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Dabei nach ca. 1 Stunde die Folie bzw. den Deckel entfernen.

Die Schaschlik-Spieße auf Teller verteilen und mit der Sauce anrichten.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 15.5.2016