



REZEPT

von Heike Schoon

TIPP.

Gut vorzubereiten!



Kirmes-Schaschlik

ZUTATEN (für 6 Portionen)

*Edelschmaus Originalprodukt

Für die Marinade:

- 5 TL Kesselzauber*
- 10 TL Wasser
- 2 EL Omas Butteröl*
- 2 EL Sweet Bacon*, altern.
- Dunkle Tomaten Creme*
- 2 TL Pfeffer Salz Mix*

Für die Spieße und Sauce:

- 1 kg Schweinenacken
- 200 g geräucherter Bauchspeck
- im Stück
- 2 Stück Gemüsezwiebel
- 3 Paprika (rot/gelb)
- 2 Knoblauchzehen, gepresst

- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml passierte Tomaten
- 200 ml Wasser
- etwas Omas Butteröl* zum Anbraten
- ca. 6 Holzspieße á 30 cm
- Petersilie zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Für die Marinade Kesselzauber mit dem Wasser verrühren, Omas Butteröl, Sweet Bacon und Pfeffer Salz Mix unterrühren und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Spieße den Schweinenacken in gleichmäßig große Stücke schneiden (ca. 3x3 cm). Den Speck in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die äußeren Schichten werden für die Spieße benötigt. Die kleinen inneren Lagen finden später in der Sauce Verwendung.

Paprika waschen, den Strunk entfernen, entkernen und vierteln. Die Viertel der Länge nach halbieren. Nun werden diese Zutaten (Fleisch, Zwiebel, Speck und Paprika) abwechselnd auf die Spieße gesteckt.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Die fertig bestückten Spieße mit der Marinade bepinseln und in einem Bräter mit etwas Omas Butteröl von allen Seiten für ca. 5 Minuten anbraten. Alternativ können die Spieße auch auf dem Grill zubereitet werden.

Die Spieße aus dem Bräter nehmen, restliche Zwiebelabschnitt, ggf. Paprikaabschnitte und Knoblauch im Bratensatz bei geringer Hitze ca. 10 Minuten dünsten, Tomatenmark unterrühren, dann mit den passierten Tomaten und dem Wasser ablöschen.

Sollte noch Marinade übrig sein, kann diese ebenfalls zur Sauce gegeben werden.

Die Sauce nun pürieren und die Spieße in die Sauce geben.

Den Bräter mit geschlossenem Deckel in den Backofen schieben und 60 Minuten köcheln lassen. Die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen, so dass die Sauce noch etwas eindicken kann.

www.schuetting1.de

Dazu passt Reis oder knusprige Pommes.