

HEIMATKÜCHE

## Geschmorte Schaschlik-Spieße

Zarte saftige Schaschlik-Spieße mit Soße



### Rezept für zart geschmorte Schaschlik-Spieße für 4 Personen

- 600 g Schweinenacken
- 200 g Bauchspeck
- 2 große Zwiebeln
- 3 Paprikaschoten, gelb, rot grün
- 800 g geschälte Tomaten aus der Dose
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Chilischote
- einige Knoblauchzehen (nach Belieben und Geschmack)
- 1 gestr.TL Kreuzkümmel
- 2 EL Honig
- 250 ml Brühe oder Fond
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 EL Paprika edelsüß
- Salz, Pfeffer
- etwas Pflanzenöl (Rapsöl)
- Schaschlik-Spieße

1. Das Fleisch in größere Würfel schneiden und in eine Schüssel geben und salzen und pfeffern
2. Geräuchertes Paprikapulver, 1 EL von den 2 EL Paprika edelsüß sowie den Kreuzkümmel über das Fleisch geben und gut einmassieren und ca. 1 Stunde marinieren
3. Den Bauchspeck auch in gleichmäßige Stücke schneiden
4. Die Paprikaschoten waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden (siehe im Video)
5. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in gleich große Stücke schneiden, dabei die restlichen Abschnitte für die Soße aufheben
6. Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden und beiseite stellen
7. Den Knoblauch schälen und plattdrücken und grob hacken
8. Jetzt die Fleischwürfel Paprika, Bauchspeck und Zwiebeln nacheinander auf die Spieße stecken, dabei mit Fleisch anfangen und mit Gemüse aufhören, damit das Gemüse nicht beim Drehen herunterrutscht
9. Einen Bräter mit Rapsöl erhitzen und die Spieße von allen Seiten anbraten
10. Das Fett aus dem Bräter dann aus dem Bräter nehmen und den Honig dazu geben und etwas karamellisieren lassen. Knoblauch und Chiliringe dazu geben
11. Gemüseabschnitte auch dazu geben und anschwitzen
12. Den verbliebenen EL Paprika Edelsüß dazu geben, durchrühren und aufpassen, dass es nicht anbrennt
13. Die Dosentomaten hinzufügen
14. Jetzt die Spieße in die Soße legen und die Brühe dazu gießen, sodass das Fleisch gut in der Soße liegt
15. Den Deckel auf den Bräter legen und den Bräter in den auf 160° vorgeheizten Backofen geben und 90 Min. schmoren lassen

Guten Appetit 😊