

Dutch Oven Schaschlik



1,5 Kg	Schweinenacken
	Frühstücksspeck am Stück
4 Stück	große Gemüsezwiebel
3 Stück	Paprika
1 Dose	geschälte Tomaten
2 EL	Tomatenmark
2 Stück	Knoblaichezehen
1 Tasse	Heinz Tomatenketchup
1 Tasse	Wasser
1 Glas	Pusztasalat
2 EL	Speiseöl
1-2 TL	Gemüsebrühe
	Salz & Pfeffer zum würzen
	Paprika, rosenscharf zum abschmecken
	Worcestersoße zum abschmecken

1. Den Schweinenacken in ca. 3 x 3 cm Würfel schneiden und 3 Zwiebeln schälen und achteln. Den Speck in 2 cm Streifen schneiden und jetzt das Fleisch den Speck und die Zwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken.

2. Die Spieße im DO kräftig anbraten und heraus nehmen. Nun die letzte Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch andrücken, und beides im DO anschwitzen. Die Paprika in ca. 3 cm große Würfel schneiden und kurz mit anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und etwas warten. danach die Tasse Ketchup und Wasser den Puszta Salat und die Tomaten hinein geben. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und außerdem mit Paprika rosenscharf und Worcestersoße abschmecken.

3. Die Spieße dazu geben und dass ganze für 2,5 – 3 Stunden im DO schmoren lassen, zwischen durch mal rühren damit nichts anbackt. Beim DO immer mehr Kohle auf den Deckel geben als unter den Topf selber. Wir arbeiten auch hier mit der Greek Fire Kohle und sind sehr zufrieden mit der Ergiebigkeit. Als Beilage reicht uns ein leckeres Brot es geht aber auch Reis oder Salzkartoffeln.