

Schaschlikpfanne



Zutaten für 2 Portionen:

- | | |
|-------------------|---|
| 220 g | Schweinefleisch und
Rindfleisch, gemischt, gewürfelt |
| 2 | Paprikaschote(n), rot und gelb |
| 1 Pck. | Tomate(n), passierte |
| 250 ml | Gemüsebrühe |
| 4 | Zwiebel(n) |
| 2 | Knoblauchzehe(n), gehackte |
| 2 EL | Weinbrand |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 1 TL | Olivenöl |
| 1 TL | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 TL | Paprikapulver, rosenscharf |
| wenig | Currypulver |
| 1 Prise(n) | Zucker |
| evtl. | Worcestersauce bei Bedarf |

Ich habe so viele Rezepte für Schaschlik gelesen, aber nie ohne die Zutaten wie "Ketchup oder Schaschlikketchup". Hier kommt endlich eines ohne diese Fertigzutaten.

Als erstes 4 Holzspieße zurechtschneiden, denn diese müssen ja auch in die Pfanne passen.

Dann die Zutaten zubereiten. Dafür die Zwiebeln schälen und halbieren oder vierteln. Die Paprikaschoten putzen und in Stücke schneiden. Ich habe insgesamt immer die Spieße folgender Maßen bespickt: 1 Stück Paprika, 1 Fleischstück, 1 Stück Paprika, 1 Stück Zwiebel, 1 Fleischstück etc.

Die Spieße nach dem Zusammenstecken in einer Pfanne in 1 TL heißem Olivenöl rundum kross braten. Die Spieße herausnehmen.

Den Rest der Paprikastücke fein schneiden und zusammen mit den gehackten Knoblauchzehen im restlichen Fett anbraten. Zügig mit den passierten Tomaten und der Gemüsebrühe ablöschen. Die Sauce wird jetzt gewürzt mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, einem Hauch Currypulver und einer Prise Zucker. Ihr könnt auch gerne etwas Worcestersauce dazugeben. Wichtig ist die Zugabe von mindestens 2 EL Weinbrand.

Danach die Spieße in die Sauce geben und auf mittlerer Flamme mit geschlossenem Deckel circa 2 Stunden köcheln lassen.

Wir können zum Fertigstellen der Sauce die Spieße ruhig in der Pfanne lassen, denn sie sind schon sehr zerfallen. Mit dem Zauberstab einen Teil der weich gewordenen Paprikastücke in der Sauce pürieren und abschließend alles mit Tomatenmark andicken. Jetzt alles zusammen servieren.

Ein wunderbares leckeres Essen und das sogar für Leute, die auf die schlanke Linie achten.