

Schaschliktopf

Für 6 Portionen

1 kg Schweinenacken	1 Paprikaschoten rot	1 Paprikaschote gelb
1 Paprikaschote grün	3 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	200 g Speckwürfel	1 EL Tomatenmark
2 EL Curry	1 EL Paprikapulver edelsüß	1 EL Paprikapulver scharf
2 Dosen gehackte Tomaten	400 ml Fleischbrühe	1 TL Worcestersauce
1 EL Honig	1 EL Apfelessig	Salz, Pfeffer

Schweinenacken in gleichmäßige Würfel schneiden, Pfeffer und Salz in das Fleisch kneten. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten, bis sie knusprig sind.

Speck herausnehmen und im Fett das Schweinefleisch bei hoher Hitze scharf anbraten, sodass sich eine goldbraune Kruste entwickelt.

In Scheiben geschnittene Zwiebeln, gehackte Knoblauchzehen hinzufügen, unter ständigem Rühren glasig werden lassen.

Die gewürfelten Paprikaschoten (rot, gelb und grün) in den Topf geben, Gemüse kurz anrösten, Tomatenmark, Curry sowie die Mischung aus edelsüßem und rosenscharfem Paprikapulver untermischen.

Die gehackten Tomaten, Fleischbrühe, Worcestersauce, Honig und Apfelessig hinzugeben, gut umrühren und bei mittlerer Hitze 45 Minuten bis eine Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Den Geschmack mit Salz und Pfeffer nach Bedarf einstellen.

Emma Müller am 12. Februar 2026