

Schaschlik vom Nacken, Paprika-Soße, Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1 rote Chilischote	50 g Frühstücksspeck
3 EL Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	4 Kartoffeln
2 EL Olivenöl	400 g Schweinsnackchen	60 g geräucherter Bauchspeck
2 Gewürzgurken	Curry	

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen. Eine Zwiebel vierteln und entblättern, die andere Zwiebel sowie Knoblauch fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten vierteln und entkernen. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasoße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Fleisch, Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Holzspieße oder Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen. In einer heißen Grillpfanne (oder Pfanne) mit 2 EL Öl die Spieße langsam von allen Seiten braten. Schaschlik mit der Paprikasoße übergießen, kurz aufkochen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Mai 2009