

Schaschlik mit gebratenen Kartoffel-Spalten

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	2 rote Paprika
1 rote Chilischote	150 g Bauchspeck	3 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	600 g Schweinenacken	3 Gewürzgurken
Curry	2 EL Butterschmalz	

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel vierteln, entblättern und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die andere Zwiebel fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln.

1/3 vom Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten dünsten, evtl. 2-3 EL Wasser zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Restlichen Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden.

Fleisch, blanchierte Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen.

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Spieße langsam von allen Seiten darin braten.

Paprikagemüse über die Schaschlikspieße geben, kurz aufkochen und anrichten. Die Kartoffel-spalten dazu reichen.

Vincent Klink am 02. Februar 2017