

Schaschlik mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für die Beilage:

700 g Kartoffeln, festk. Salz 2 EL Butterschmalz

Für die Schaschlikspieße:

2 Zwiebel Salz 1 rote Paprika

700 g Schweinenacken Pfeffer 2 EL Butterschmalz

Curry

Für die Sauce:

1 Zwiebel 1 rote Paprika 1 gelbe Paprika

1 rote Chilischote 1 EL Butterschmalz 2 EL Tomatenmark

2 TL Paprikapulver 300 ml Gemüsebrühe Salz

Pfeffer 1 Prise Zucker

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Für die Schaschlikspieße die Zwiebel schälen, vierteln, entblättern und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Paprika halbieren, entkernen und in 2 cm große Rauten schneiden.

Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zwiebel und Paprika abwechselnd auf 4 Spieße stecken.

Für die Sauce Zwiebel schälen und fein schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen, gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen, dann Tomatenmark, Paprika und Chilischote zugeben und kurz anbraten. Paprikapulver untermischen und mit Brühe ablöschen, alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Spieße langsam von allen Seiten darin braten. Mit einer Prise Curry würzen.

Dann die Spieße in die Paprikasauce legen und noch 5 Minuten ziehen lassen.

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

Schaschlik mit der Sauce und den Kartoffelspalten servieren.

Vincent Klink am 20. Juni 2019