

# Scharfes Schaschlik

## Für 6 Personen:

1 kg Schweinekamm	500 g Speck	200 g fetten Speck
3 Paprikaschoten	3 Gemüsezwiebeln	6 frische Peperoni
1 Dose pass. Tomaten	2 Gläser Zigeunersauce	0,5 l Würfelbrühe
2 EL Tomatenmark	1 Pck Schaschlikgewürz	Curry
Rosenpaprika	frischer Pfeffer	Meersalz

Das Fleisch waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen (Gulasch zuerst vom groben Fett befreien).

Paprika und Zwiebeln ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Den durchwachsenen Speck von der Schwarte lösen und in dünne Viertel Scheiben schneiden.

Das andere Viertel würfeln.

Den fetten Speck komplett würfeln.

Abwechselnd Fleisch, Speckscheiben, Paprika und Zwiebeln auf die Spieße stechen (etwa ein Viertel der Paprika und Zwiebeln übriglassen).

In einem großen Topf (oder Bräter) langsam den fetten Speck auslassen. Die Spieße im ausgelassenen Speck von allen Seiten scharf anbraten. Die Speckwürfel und die restlichen Zwiebeln und Paprika dazugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Passierte Tomaten, Brühe und Zigeunersauce zufügen. Mit reichlich Schaschlikpulver, Curry und Paprika würzen. Peperoni vom Stiel trennen und ebenfalls zugeben. Das ganze 2 Stunden köcheln lassen (nach Belieben sollten die Speckschwarten auch mitgekocht werden).

Beilagen:

Baguette, Ciabatta, Pide, Bauernbrot auf Sauerteigbasis, Weißbrot oder Toastbrot Pommes Frites oder gebackene Kartoffelspalten Eisbergsalat, Feldsalat, gemischter Salat, Insalata Mista oder Kopfsalat.

Zu Schaschlik eignen sich Pommes Frites oder Reis.

NN