

Schaschlik aus Sibirien

2,5 kg Schweinehals	1 kg Zwiebeln	500 ml passierte Tomaten
1 EL Worcestershiresauce	3 EL Weisweinessig	1 Stk. Knoblauch
2 Stk. Lorbeerblätter	1 EL und 1 TL Salz	1 EL und 1 TL schwarzer Pfeffer
2 TL Paprikapulver	2 TL Oregano	1 TL Zucker

Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden.

Alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die Tomatensoße nach eigenem Geschmack abschmecken (Zucker, Salz, Pfeffer).

Fleisch in die Soße geben und ordentlich durchmengen.

Fleisch mindestens 12 Stunden an einem kühlen Ort marinieren.

Fleisch auf Spieße stecken.

Schaschlik direkt unter mehrmaligem Drehen wenden. Wenn das Schaschlik dunkel genug ist, einfach mal ein Stück direkt vom Spieß probieren.

Serviert wird mit Ajvar und rohen Zwiebeln.

NN am 12. Juni 2017