

## Schaschlik-Spieße mit Schaschlik-Soße

### Für 4 Personen:

500 g Schweine-Nacken	300 g Schinken-Speck, am Stück	Paprika-Schoten, grün, gelb, rot
3 Zwiebeln	2 Pck. Tomaten, passiert	3 EL Ahorn-Sirup
3 TL Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer	Curry-Pulver
Knoblauch-Granulat	Paprika-Pulver, edelsüß	3 EL Öl
150 ml Fleisch-Brühe		

Schweine-Nacken, Schinken-Speck, Zwiebeln und Paprika-Schoten in nicht zu kleine Stücke schneiden, abwechselnd auf Spieße stecken und andrücken.

Am Ende des Spießes Schinken-Speck verwenden.

In einer Pfanne die Spieße in Öl kräftig anbraten und herausnehmen.

Die restlichen Zwiebeln, den Schinken-Speck, die Paprika in kleinere Würfel schneiden, in der gleichen Pfanne kurz anbraten und 10 min. dünsten. Mit der Fleisch-Brühe ablöschen und in einen größeren Topf umfüllen. Die passierten Tomaten hinzufügen und mit Curry-Pulver kräftig würzen. Mit dem Ahorn-Sirup und den restlichen Gewürzen abschmecken.

Die Soße 10 min. reduzieren und die Schaschlik-Spieße hinzugeben; 90 min. auf kleinster Stufe köcheln lassen.

NN am 30. Mai 2022