

Schaschlik-Spieße, Schweinenacken, Paprika, Zwiebeln

Für 6-8 Portionen

Für den Schaschlick:

1 kg Schweinenacken	2 rote Paprika	2 grüne Paprika
2 Zwiebeln	200 g Bauchspeck	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	Knoblauchpulver
Kreuzkümmel		

Für die Soße:

2 EL Pflanzenöl	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	400 g pass. Tomaten
200 g Tomatenmark	100 ml Wasser	50 ml Apfelessig
2 EL Zucker	1 EL Paprikapulver	1 TL Paprikapulver, scharf
1 TL Currypulver	1/2 TL Kreuzkümmel	1/2 TL Chilipulver
1/4 TL Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer	1 EL Worcestersauce
1 EL Sojasauce	Petersilie	

Fleisch vorbereiten:

Die Schweinenacken-Würfel (3-4 cm groß) in eine große Schüssel geben.

Fleisch großzügig mit Salz, Pfeffer, edelsüßem Paprikapulver und Knoblauchpulver würzen. Wer mag, noch etwas Kreuzkümmel dazugeben.

Alles gut vermischen.

Gemüse vorbereiten:

Paprika und Zwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden (3-4 cm groß).

Speck vorbereiten:

Speck in Würfel schneiden (2 cm groß).

Schaschlik spießen:

Fleischwürfel, Paprika, Zwiebeln und Speck abwechselnd auf die Spieße stecken.

Marinieren:

Schaschlikspieße mit etwas Pflanzenöl beträufeln und nochmals mit den Gewürzen bestreuen. Abgedeckt für mindestens 30 Minuten, besser noch 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Soße zubereiten:

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Fein gehackte Zwiebel darin glasig andünsten. Fein gehackten Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten.

Fein gewürfelte rote und grüne Paprika in den Topf geben und einige Minuten mitdünsten.

Passierte Tomaten und Tomatenmark in den Topf geben. Alles gut verrühren.

Zucker, edelsüßes Paprikapulver, rosenscharfes Paprikapulver (falls verwendet), Currypulver, Kreuzkümmel, Chilipulver (falls verwendet), Cayennepfeffer (falls verwendet), Salz und Pfeffer in den Topf geben.

Wer mag, kann auch noch Worcestersauce und Sojasauce hinzufügen.

Wasser hinzufügen, alles gut verrühren und die Soße zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und die Soße zugedeckt für mindestens 30 Minuten, besser noch 1 Stunde köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Soße abschmecken und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer, Zucker oder anderen Gewürzen

nachjustieren.

Wer eine besonders feine Soße möchte, sollte sie am Ende mit einem Pürierstab kurz pürieren.

Die fertige Schaschlik-Soße bis zum Servieren warmhalten.

Schaschlik zubereiten:

Schaschlikspieße auf einem vorgeheizten Grill bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 15-20 Minuten grillen.

In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen. Schaschlikspieße darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 15-20 Minuten braten.

Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schaschlikspieße auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen.

Dabei die Spieße einmal wenden.

Mit einem Messer in ein Fleischstück stechen. Wenn der austretende Saft klar ist, ist das Fleisch gar.

Servieren:

Schaschlikspieße auf Tellern anrichten.

Warme Schaschlik-Soße großzügig über die Spieße geben oder separat servieren.

Mit frischer, gehackter Petersilie garnieren.

Dazu passen Reis, Pommes Frites, Kartoffelsalat, Brot oder ein frischer Salat.

Tipps:

Für eine intensivere Marinade das Fleisch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Wenn Holzspieße verwendet werden, diese vor dem Spießen 30 Minuten in Wasser einlegen.

Die Schaschlik-Soße gut vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahren.

Für eine vegetarische Variante das Fleisch durch Tofu oder Halloumi ersetzen.

NN am 14. Dezember 2025