

Schaschlik mit Curry-Soße und Schmorzwiebeln

4 Metallspieße mit gedrehtem Ende 400 g Schweinenacken

Je 1 Paprika: grün, gelb, rot

125 ml Tomatenpolpa

2 EL Tomatenmark

1-2 Knoblauchzehen

1 reife Mango

1 EL Madrascurry

1 EL Rohrzucker

Spritzer weißer Balsamico

2 EL Erdnussöl

1 große Gemüsezwiebel

100 ml Kalbsfond

Pflanzenöl

Salz, weißer Pfeffer

Bauernbrot

Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Fleisch würfeln, Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden, dann alles abwechselnd auf die Spieße ziehen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Öl rund herum anbraten, dann im Backofen für ca.

10 min. fertig garen.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern abschneiden und würfeln.

In einem Stieltopf mit etwas Erdnussöl Tomatenmark anschwitzen, Currypulver und Rohrzucker dazugeben, kurz mit anschwitzen, dann mit der Tomatenpolpa aufgießen, Knoblauch grob schneiden und in die Sauce geben, mit Balsamicoessig und Salz abschmecken, Mangowürfel hinzugeben und die Sauce ca. 10 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Gemüsezwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, in Öl sanft anschwitzen, mit Salz würzen, mit Kalbsfond ablöschen und einkochen.

Schaschlik mit Currysauce und Schmorzwiebeln auf Tellern anrichten, dazu Brot reichen.

Björn Freitag am 21. Januar 2022