

Schaschliksoße

Für 6 Spieße

1 große Zwiebel	4 Knoblauchzehen	1 Chilischote
1 gr. Dose Tomate	300 ml Tomatenketchup	1 EL Zucker
1 EL Curry	1 EL Paprikapulver	1 EL Oregano
Salz	Tabasco	Worcestersauce

Zwiebel, Knoblauch und Chilischote klein würfeln und in etwas Öl anbraten.

Tomaten mit Saft, Ketchup, Zucker, Curry, Paprikapulver und Oregano zugeben. Mit Salz abschmecken und 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Soße mit Tabasco und Worcestersoße abschmecken.

Alles über die fertig gebratenen Spieße geben und im Ofen bei 175 Grad (Umluft) eine Stunde garen.

Mit Pommes oder Reis servieren.

NN am 23. Februar 2026