



# Schaschlik



1 Stunde 30  
Minuten



4 Portionen

## Zutaten

500 gramm Schweinenacken

300 gramm Schinkenspeck am  
Stück

3 Paprikaschoten

3 Zwiebeln

2 Packungen passierte  
Tomaten

3 EL Honig

3 TL Kreuzkümmel

3 EL Öl

150 ml Fleischbrühe

Salz

Pfeffer

Currypulver

Paprikapulver edelsüß

Schaschlikspieße

## Zubereitung

1. Schweinefleisch, Schinkenspeck, Zwiebeln und Paprikaschoten in nicht zu kleine Würfel schneiden. Alles abwechselnd auf Spieße stecken und gut andrücken. Am Ende des Spießes am besten Fleisch verwenden, dann hält es besser.
2. In einer großen Pfanne die Spieße in Öl kräftig anbraten und herausnehmen. Die übrig gebliebenen Zwiebeln, Schinkenspeck und Paprika in kleinere Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne kurz anbraten und 10 Minuten dünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und in einen größeren Topf umfüllen. Die passierten Tomaten hinzufügen und mit Currypulver kräftig würzen. Mit dem Honig und den restlichen Gewürzen nach Geschmack abschmecken. Die Schaschlik-Spieße hinzugeben und ca. 90 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen.
3. Dazu passen Pommes frites