

Schaschlick ohne Stick

Zutaten für: 4 Personen

600	g	Rinderkeule
600	g	Schweinerücken
350	g	Bauchspeck
3	Stück	Zwiebeln
2	Stück	Knoblauchzehen
2	Stück	rote Paprika
1	Stück	Piri Piri Chili
300	ml	Rinderfond
300	ml	Ketchup
2	EL	Tomatenmark
3	EL	dunklen Balsamico
1	TL	Zucker
1	EL	Worcestersauße
½	TL	Cayennepfeffer
1	TL	schwarzer Pfeffer
1	TL	geräuchertes süßes Paprikapulver
2	TL	Paprikapulver edelsüß
1	TL	Kreuzkümmel
3	TL	Meersalz
4	EL	Sonnenblumenöl



Zubereitungszeit ca.: 3,5 Stunden

Zubereitung:

Als erstes das Fleisch, welches Zimmertemperatur haben sollte und den Speck in ca. 3cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln vierteln, den Knoblauch fein hacken. Die gewaschenen Paprikaschoten vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in ca. 3cm große Würfel schneiden.

Einen gusseisernen Topf oder Bräter auf den Herd stellen und diesen auf höchste Stufe aufdrehen. Wenn der Topf richtig heiß ist, das Öl hineingeben und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Dann die Zwiebeln, Paprika und Speck dazugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln gut gebräunt sind. Das Tomatenmark, den Zucker und den Knoblauch hinzufügen, alles gut vermischen und darauf achten, dass das Tomatenmark nicht zu dunkel wird. Mit dem Balsamico und dem Rinderfond ablöschen und alles auf die Hälfte reduzieren lassen. Ketchup, Worcestersauße, beide Paprikapulver, Kreuzkümmel und das Salz in den Topf geben und die Hitze auf kleine Stufe stellen und mit geschlossenem Deckel 2,5 Stunden köcheln lassen.

Nun den Chili fein hacken und zusammen mit dem Cayennepfeffer zum Schaschlick geben, mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen, abschmecken und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Wenn das Fleisch zart ist, könnt ihr servieren, wenn nicht, lasst das Schaschlick für eine weitere halbe Stunde mit geschlossenem Deckel köcheln.

Als Beilage serviere ich am liebsten Pommes frites oder Reis.

Ich wünsche euch guten Appetit.