

# Schaschlik

Für 8-10 Personen (ca 20-22 Spieße)

## Zutaten:

750 g Schweinefleisch  
750 g Rindfleisch (z.B. Nuss)  
Zwiebel  
500 g Rauchfleisch (geräucherter  
Schweinebauch)  
2 Paprika, rot  
1 Paprika, gelb  
Salz, Pfeffer  
Paprika (edelsüß)  
Curry, Schaschlikgewürz

## Sauce

Wasser  
0,5 Flasche Ketchup  
1 Flasche Schaschliksauce  
Salz  
Pfeffer  
Schaschlikgewürz

## Außerdem:

Öl zum Anbraten  
Holz- oder Metallspieße

Vorbereitungszeit ca. 2 Stunden, Kochzeit ca. 50 Minuten

1. Das Rind- und Schweinefleisch in Würfel schneiden und getrennt beiseite stellen. Rauchfleisch in ca. ½ cm dicke Quadrate schneiden. Mittelgroße Zwiebeln schälen, halbieren (evtl. vierteln), und in die einzelnen Teile zerlegen. Paprika halbieren, vierteln, das Kerngehäuse und die weißen Trennwände entfernen, in Quadrate schneiden.
2. Das Fleisch abwechselnd mit Gemüse und Zwiebel auf die Spieße stecken. Mit Salz, Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, die Spieße portionsweise anbraten, herausnehmen. Mit Curry, Paprika und Schaschlikgewürz würzen.
3. Den Bratensatz mit heißem Wasser ablöschen und aufkochen. Spieße wieder in den Topf geben und so viel Wasser zugeben, dass die Spieße fast bedeckt sind. Bei großen Mengen nicht ganz bis über die 2. Lage Wasser auffüllen, sondern nach einiger Zeit die Spieße umsetzen. Obere nach unten, untere nach oben. Garen bis das Fleisch weich ist. Dauert ca. 30-50 Minuten, je nach Fleischsorte.
4. Für die Sauce 1 Flasche Schaschliksauce und ca. ½ Flasche Ketchup in einen Topf gießen und mit einem Teil der Bratensauce auffüllen. Die Sauce sollte sämig sein. Nach Geschmack noch nachwürzen. Außerdem noch einen Teil der Bratensauce getrennt reichen.

Dazu passt Reis und Salat.

Beim Metzger Schweine- und Rindfleisch kaufen das zart bleibt, aber kein Filet. Am besten am Stück, so kann man es selbst in schöne gulaschgroße Würfel schneiden.

Pro Spieß: 2 Rind, 2 Schwein, 3 Speck, 3 Paprika, 3 Zwiebel

