



Herzhaftes Ofenschaschlik

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Schweinefleischwürfel
(Gulaschgröße)
- 3 Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 8 dünne Scheiben
geraucherter Schweinebauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 TL Sambal Olek
- 400 ml Tomaten Passata
- 100 ml trockener Rotwein
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung



Die Zwiebeln schälen und vierteln, den Paprika waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. (Die nicht so schönen Zwiebel und Paprikastücke kommen dann mit in die Sauce)

Jetzt das Fleisch, die Paprika, die Zwiebeln und den (gerollten) Schweinebauch abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken. Aus dem Senf, dem Sambal Olek, dem Öl und etwas Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und die Spieße damit einpinseln. In einem Bräter ein wenig Öl erhitzen und die Spieße ringsum anbraten. Herausnehmen und die restlichen Zwiebeln ebenfalls anbraten.

Das Tomatenmark zugeben und Farbe nehmen lassen. Dann mit dem Rotwein 100 ml Wasser und den passierten Tomaten ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die restlichen Paprikastücke dazugeben.

Die Spieße in die Sauce legen und den Bräter mit Deckel für 90 Minuten in den auf 150 ° C vorgeheizten Ofen schieben.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Reis oder Pommes und Krautsalat

PS: Wir haben auch fertige Schaschlikspieße für Sie vorbereitet :-)

Guten Appetit !



**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

