

Schaschlik

Moin Moin

Schaschlik ist ein absoluter Renner vom Grill. Diesen könnt ihr natürlich aber auch im Backofen oder in der Pfanne machen. Das Schaschlik wird durch diese Zubereitungsart Butter zart und einfach nur lecker.

Wir brauchen:

500g Rindfleisch
500g Schweinefleisch
2 Dosen Tomaten
2 Fleischtomaten
2 Rote Paprika
2 Grüne Paprika
2 Gelbe Paprika
3 GroßeZwiebeln
2 Große Schalotten
1 Knoblauchzehe
250ml kräftige Rinderbrühe
2 EL BBQ-Sauce eurer Wahl
1 EL Oregano
2 EL Zucker
1 EL Senf
 $\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer
Bacon
etwas Rotwein

Das Gemüse kleinschneiden und den Schaschlik aufspießen. Immer wieder Rind, Bacon, Zwiebel, Paprika, Schwein, Zwiebel, Paprika, Rind, Bacon usw
Die restlichen Zutaten in eine Große Auflaufform geben und alles miteinander verrühren.

Den Schaschlik scharf angrillen und so auf der Form platzieren, das er in der Luft hängt um ihn noch etwas zu räuchern und indirekt zu garen. Nach 1 Stunde auf der Auflaufform geht es nun für den Schaschlik in die Form. Hier sollte er komplett mit der Sauce bedeckt sein und für 2 Stunden in der Sauce ziehen. Als Beilage hatten wir einen Cole Slaw, der ein schöner Kontrast zum Schaschlik ist.

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]















