

Schaschlik bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Rindfleisch (aus der Hüfte), 800 gr Schweinefleisch (Schinken aus der Oberschale), 600 gr durchwachsender geräucherter Speck, 1 kg kleine Zwiebeln, 400 ml Kraft Tomaten-Ketchup, 400 ml Hela Schaschliksauce, 80-100 ml Schlagsahne, schwarzer Pfeffer, Zucker, 20 Holz-Spieße, 200 gr Margarine, 400-600 gr Langkornreis.

Die Vorbereitungen:

- Das Rindfleisch und das Schweinefleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden.
- Den Speck in nicht zu dicke Scheiben schneiden.
- Die Zwiebeln ca. dritteln.

Das Ganze abwechselnd aufspießen.

Die Zubereitung:

1.

Margarine in der Pfanne erhitzen.

Danach die Spieße in der heißen Pfanne ca. 10-15 Minuten anbraten.

2.

Sind die Spieße angebraten, werden diese in einen Bräter gegeben. Mit Pfeffer würzen.

3.

Die Pfanne mit Wasser ablöschen und zusammen mit dem Bratensaft in den Bräter.

4.

Etwas Ketchup und Schaschliksauce auf die Spieße geben.

Dann wieder Punkt 1 bis 4 bis alle Spieße angebraten sind.

Den Rest Ketchup und Schaschliksauce zugeben. Eventuell noch etwas Wasser.

Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Zuletzt Sahne hinzufügen (geht auch ohne).

Danach ca. 1 3/4 bis 2 Stunden bei geschlossenem Bräter kochen bis alles schön weich ist.

Nach der halben Kochzeit die Spieße im Bräter einmal von unten nach oben legen.

FERTIG!!!!

Dazu dann den gekochten Reis servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de