

Rezept Schaschliktopf



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
800g Schweinefleisch	1TL Zucker
200g durchwachsener Speck	Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer
3 Zwiebeln	2-3 Thymianzweige
2 Paprikaschoten	2-3 Oreganozweige
100g Honigtomaten	2TL Öl
1 Packung passierte Tomaten	

Zuerst den Speck in kleine dünne Scheiben und das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die drei Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Anschließend Speck und Zwiebeln in einem Bräter mit dem Öl auslassen und kross anbraten. Zum Ende die Schweinefleisch-Stückchen hinzu gegeben und ebenfalls kurz mit anbraten.

Beide Paprikaschoten putzen, halbieren, in schmale Streifen schneiden und ebenfalls hinzugeben. Die Honigtomaten waschen, halbieren sowie etwas Thymian und Oregano sehr fein hacken. Nun

alles mit in den Bräter geben und mit einer Packung passierten Tomaten aufgießen. Sollte die Soße zu dick sein, einfach etwas Wasser hinzugeben.

Alles bei milder Hitze knapp 1,5 Std. schmoren lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer und Paprika abschmecken.

Das tolle ist, dass sämtliche Beilagen, wie Baguettebrot, Kartoffeln, Pürree, Wedges oder Reis dazu passen.

Wir wünschen Guten Appetit!

