

Schaschlik bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Fleisch (Huftsteak, Pute, Huhn...), 150-200 gr durchwachsener Speck, 3-4 Zwiebeln, 3-4 Paprika, 16-20 kleine Champignons, 600-800 ml Hela Gewürzketchup (mit dem hellgrünen Deckel), 400-500 ml Sahne / CremeFine zum Kochen, 1-2 Esslöffel Olivenöl, Holzspieße, Reis.

Die Vorbereitungen:

Fleisch, Speck, Paprika und Zwiebeln in gleich große Würfel schneiden, Champignons halbieren (oder wenn sie zu groß sind, vierteln).

Die Zubereitung:

Fleisch, Speck, Zwiebeln, Paprika und Champignons in beliebiger Reihenfolge auf die Spieße reihen und in einer Pfanne in heißem Öl scharf von allen Seiten anbraten. Mit dem Ketchup und der Sahne/CremeFine ablöschen und zugedeckt auf kleiner Flamme unter regelmäßigem Wenden fertig garen.

Parallel den Reis kochen (gern mit etwas gekörnter Brühe, gibt dem Reis etwas Eigengeschmack) und zusammen servieren.

Guten Appetit!