




Schaschliktopf.



 **30 Min.**
Vorbereitung

 **90 Min.**
Gesamtzeit

 **einfach**
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 532 kcal | 37 g Eiweiß | 33 g Fett | 16 g Kohlenhydrate

Zutaten für: 4 Portionen

- g **durchwachsenes Schweinefleisch z.B. Schweinenacken (z.B. Mühlenhof)**
- EL **Butterschmalz**
- EL **Mehl**
- Salz und Pfeffer**
- g **Rohschinken gewürfelt (z.B. Mühlenhof)**
- Gemüsezwiebel**
- rote Paprika**
- EL **Tomatenmark**
- ml **Gemüsebrühe**
- g **passierte Tomaten (z.B. Naturgut)**

Zubereitung:

- 1** Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Dabei mit Mehl bestäuben und wenden, bis die Stücke von allen Seiten gebräunt sind. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
- Tip:** Du hast einen gusseisernen Topf? Dann verwende ihn gern für dieses Rezept.
- 2** Die geräucherten Schinkenwürfel in den Bratrückständen rösten.
- 3** Zwiebel schälen, kleinschneiden, hinzufügen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten.
- 4** Paprika putzen, waschen, trocknen, in mundgerechte Stücke schneiden.
- 5** Paprikastücke zusammen mit dem Tomatenmark in den Topf geben und alles ca. 3 Min. weiterbraten.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

Schaschliktopf.

2. Seite / es geht lecker weiter

EL Zucker

Lorbeerblätter

EL Paprika edelsüß

EL Thymian gerebelt (z.B. Würz&Co.)

Zubereitung:

6 Mit Gemüsebrühe ablöschen, dann das geröstete Schweinefleisch, passierte Tomaten, Zucker, Lorbeerblätter, Paprikapulver und Thymian hinzufügen, alles kräftig umrühren und aufkochen, dann bei aufgelegtem Deckel und kleiner Hitze ca. 60 Min. schmoren, bis das Fleisch zart ist. Dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas mehr Flüssigkeit angießen.

7 Schaschliktopf vom Herd nehmen, Lorbeerblätter entfernen und alles mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Wer es scharf mag, kann einfach mit etwas feuriger Chilisoße, Cayennepfeffer oder Chiliflocken abschmecken.

Serviervorschlag: Dazu schmeckt Reis.



QR-Code scannen und weitere
Rezepte entdecken!

