

Judith's Schaschlik

Das Rezept ist für 4 Pers. p. Pers. 5 SmartPoint Punkte

Zutaten:

- 1 Dose geschälte Tomaten, 500 g passierte Tomaten
- 2 Paprika, geviertelt oder von Hand gewürfelt
- 1 Paprika und 1 Zwiebel in Würfel schneiden für die Schaschlik
- 400 g Schweineschnitzelfleisch, in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, geviertelt oder von Hand gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Gemüsebrühe
- 60 g Gewürzgurken, halbiert oder von Hand gewürfelt
- 50 ml Gurkenwasser
- 2 gestrichene EL Zucker
- 4 EL Tomatenmark
- 2 TL Schlemmerkräuter, 1 ½ TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“, Currypulver, Salz und Pfeffer
- Gewürz Fleischeslust für die Schaschlikspieße, Alternativ Salz und Pfeffer

Zubereitung im TM:

Die Paprika, die geviertelten Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Gurken in den TM geben und 3 Sek auf Stufe 5 zerkleinern.

Dann das Albaöl zugeben und 3 Min Linkslauf/Varomastufe andünsten.

Dann die restlichen Zutaten und Gewürze zugeben und alles 15 Min / Linkslauf /100 Grad / Stufe 2 garen.

Inzwischen das Fleisch abwechselnd mit den Paprikastücken und Zwiebelstücken auf 4 Spieße aufspießen und mit dem Gewürz Fleischeslust würzen.

Die Spieße jetzt in den Bäcker legen und den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Zubereitung in der Kenwood:

Entweder die Zwiebel, die Knoblauch, die Gurken und die Paprika kurz im Multizerkleinerer zerkleinern oder von Hand würfeln.

Dann das Albaöl in den Topf geben und auf 120 Grad erhitzen und darin dann die Zwiebeln und die Knoblauch andünsten.

Nun die restlichen Zutaten und Gewürze zugeben und alles 15 Min auf 100 Grad / Stufe 2 garen.

Wenn die Soße fertig ist, nochmals abschmecken und evtl nachwürzen.

Die Soße über die Spieße gießen und 45 Min auf dem unteren Rost fertig garen.

Ich habe dazu Reis und Gurkensalat gemacht, dies muss extra berechnet werden.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺

Judith Koch und Back Leckereien