

## Schaschlik „speckgewischlappert“



### Zutaten für ca. 15 Personen:

- 5 kg Schweinenacken
- 2 kg Markknochen (*Rind*)
- 600 g Suppengemüse
- 3x Lorbeerblätter
- 15 x Pfefferkörner
- 400 g Bacon
- 12x Paprikaschoten (*gelb/grün/rot*)
- 2x Bauchspeckscheiben (*ca. 500 g*)
- 10x große Zwiebeln
- Pfiffikus (*Bio Gourmet Gewürzmischung*)
- Himalajasalz
- schwarzer Pfeffer (*frisch gemahlen*)
- Paprikapulver (*edelsüß*)
- Paprikapulver (*scharf*)
- Butterschmalz
- 2 Liter passierte Tomaten
- 400 g Crème fraîche

### Anleitung:

- aus den Knochen, ca. 8 Litern Wasser, Suppengemüse, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern eine Brühe kochen (*ca. 5 Stunden köcheln lassen*)
- Fleisch in ca. 3,5 cm große Würfel schneiden
- 9x Paprikaschoten ebenfalls in 3,5 x 3,5 cm große Stücke, die restl. Schoten in feine Streifen schneiden
- ca. 6x Zwiebeln vierteln und in einzelne Scheiben teilen, die restl. Zwiebeln grob hacken
- Bacon ca. 3,5 cm lang zuschneiden
- abwechselnd auf die Holzspieße fädeln, mit Pfeffer, Himalajasalz und Pfiffikus vorab würzen

- im Bräter Butterschmalz schmelzen und die Spieße rundum scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit den Paprikapulvern pudern
- die Bauchspeckscheiben im Bräter anbraten, gehackte Zwiebeln zugeben und mit den Speckscheiben den Bratensatz abwischen  
( <http://www.grillsportverein.de/forum/user-pics-und-grillevents/schaschlik-speckgewischlappert-137033.html> )
- dann die Paprikastreifen zugeben und mit braten, immer wieder mit den Speckscheiben den Bratensatz lösen
- immer wieder Brühe zugeben und weiter Bratensatz lösen
- pürierte Tomaten und Crème fraîche zur Soße und alles schön köcheln lassen
- nachdem die Soße gut eingekocht ist, die Schaschlik wieder in den Bräter und gut 2 – 3 Stunden köcheln lassen, immer wieder etwas Brühe zugeben
- evtl. abschmecken und mit Spätzle, Reis oder ähnl. servieren

*infernai-fire*

(<http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezept/Schaschlik---Balkanart-9922.html>)