

IMBISSBUDEN SCHASCHLIK

ohne Spiess im Dutch oven

Vorbereitung: 20 Minuten

Gesamtdauer: 2 Stunden

Zutaten:

1600 g Schweinenacken

560 g passierte Tomaten

400 ml Ketchup

2 Zwiebeln (geviertelt)

2 Paprikas (halbiert)

4 EL OSG Paprika

2 EL Worchester Sauce

4 EL Öl

Personen:	4
------------------	---

ZUBEREITUNG:

- den Grill auf höchste Stufe vorheizen
- den Schweinenacken in kleine Streifen **schneiden**
- das Fleisch mit Öl und dem **OSG Paprika Gewürz** marinieren und durchkneten
- die Zwiebeln direkt auf den Rost legen und bei entsprechender Bräunung auf die andere Seite **legen**
- die Paprikas ebenfalls auf dem Grill anrösten
- das marinierte Fleisch ebenfalls in die direkte Hitze legen und angrillen
- das Fleisch und die Zwiebeln in den **Dutch Oven** geben
- die verbrannte Paprikahaut **entfernen** und dann in den Dutch Oven geben
- die passierte Tomaten, Ketchup und Worcestersauce ebenfalls dazu geben
- gut **umrühren** und den Dutch Oven auf den Grill stellen
- bei ca. 200 Grad Grilltemperatur für ca. 90 Minuten grillen
- in einem tiefen Teller mit z.B. Brötchen/Baguette servieren
- Guten Appetit!