

Omas Schaschliktopf

Für 6 Personen:

1,2 kg Schweinehals	250 g Speck	3 Paprika
3 große Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch	1 TL Senf (mittelscharf)
1 EL Tomatenmark	1 gehäuften EL Currypulver	3 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Koriander	1 TL Kreuzkümmel	0,5 TL Ingwer
0,5 TL Cayennepfeffer	0,5 TL Thymian	0,5 TL Muskatnuss (gemahlen)
100 ml Rotweinessig	1 großen EL Honig	1,2 kg stückige Tomaten
500 ml Fleischbrühe	1 Bund Petersilie	

Den Schweinehals, den Speck und die Paprika in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebeln halbieren, vierteln und achteln und den Knoblauch fein hacken.

Das Sonnenblumenöl in einen Topf geben und den Speck darin auslassen und anbraten.

Nun den Speck herausnehmen und den Schweinehals portionsweise anbraten.

Den Schweinehals ebenfalls herausnehmen und dann die Zwiebeln und die Paprika anbraten.

Den Knoblauch dazugeben.

Dann das Tomatenmark unterrühren und ein wenig anrösten.

Das zuvor angebratene Fleisch und den ausgelassenen Speck wieder dazugeben.

Jetzt die Gewürze, sowie den Honig, den Senf und den Essig unterrühren.

Mit Fleischbrühe aufgießen und die stückigen Tomaten ebenfalls unterrühren.

Den Schaschliktopf bei 170 bis 180 Grad für etwa 1 Stunde mit geschlossenem Deckel entweder am Grill auf dem indirekten Bereich oder im Backofen schmoren lassen. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit frischer, fein gehackter Petersilie servieren.

Anja Würfl am 02. Oktober 2024