

Schaschlik-Topf

Für 6-8 Personen

1 1/2 kg Putenschnitzel	500 g Bacon	4 Zwiebeln
3 Paprikaschoten, bunt	3 Flaschen Schaschliksauce	1 kl. Flasche Chilisauce
4 EL Tomatenketchup	2 EL Gewürzmischung	

Fleisch und Gemüse auf Löffelgröße zerkleinern (Scheiben, Streifen).

Alles in eine große feuerfeste Form geben, falls nicht vorhanden, geht auch ein Topf. Die Soßen (jede Flasche ca. 250 ml) darüber gießen und das Schaschlikgewürz darüber streuen, alles mischen, über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Bei Umluft 180° (normal 200°) für eine gute Stunde in den Ofen stellen. Auf dem Herd geht es auch, dann aber ständig umrühren.

Dazu passen Nudeln, Kartoffeln und Brot.

NN am 29. Oktober 2021