

Schaschlik vom Schweine-Nacken mit Letscho

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1 rote Chilischote	50 g Frühstücksspeck
3 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	400 g Schweinsnackern
60 g geräucherter Bauchspeck	2 Gewürzgurken	Curry

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen. Eine Zwiebel vierteln und entblättern, die andere Zwiebel sowie Knoblauch fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten vierteln und entkernen. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Letscho mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Fleisch, Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Holzspieße oder Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen. In einer heißen Grillpfanne (oder Pfanne) mit 2 EL Öl die Spieße langsam von allen Seiten braten. Schaschlik mit dem Letscho anrichten. Dazu passt gut Reis.

Rainer Strobel Montag, 31. März 2008