

Schaschlik mit Champignons

Für 3 Personen:

600 g Schweinelachssteak	1 Zwiebeln	150 g Champignons
1 Paprika	2 EL Öl	Pfeffer, Salz
Paprikapulver	600 g Kartoffeln	20 g Ajvar
20 g Ketchup		

Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

Von den Champignons die Stiele entfernen und nur die Kappen verwenden.

Das Fleisch im Wechsel mit grob gewürfelter Zwiebel, Champignons und Paprikawürfel auf einen Holzspieß stecken.

Aus Öl, Pfeffer, Salz und Paprikapulver eine Marinade rühren und die Schaschlik-Spieße damit einpinseln. Eine Pfanne erhitzen und die Schaschlik-Spieße kurz von allen Seiten hellbraun anbraten. Auf mittlere Temperatur zurückstellen und die Schaschlik-Spieße in ca. 8-10 Min. fertig braten. Für die selbstgemachten Pommes die Kartoffeln schälen, waschen, trocknen und in Streifen wie Pommes schneiden. Die Pommes in einer Fritteuse bei 180°C im heißen Fett in 3 Portionen je 3 Min. hellbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren noch einmal für ca. 3 Min. fertigbacken und gut abtropfen lassen. Dazu nach Wunsch Ajvar und Ketchup reichen.

NN