

# Schaschlik, Ofenkartoffel, Kräuterquark, Rote-Bete-Salat

**Für vier Personen:**

**Für das Schaschlik:**

1 kg Schweinenacken                      5 große Zwiebeln

**Für die Marinade:**

100 g Schmand	100 g Mayonnaise	100 ml Dosen-Tomaten
1 Bund Dill	50 ml Limettensaft	2 Limetten, Abrieb
1 Chili, gehackt	2 EL Sojasauce	1 EL frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen, gehackt	3 Lorbeerblätter	Salz und Pfeffer

**Für die Ofenkartoffeln:**

4 große Kartoffeln, mehligk.

**Für den Kräuterquark:**

200 g Quark, vollfett	3 EL Schnittlauch	3 EL Petersilie
2 EL Dill	1 Knoblauchzehe, gewürfelt	1 Zitrone, Saft, Schale
geräuch. Paprikapulver	Salz, schwarzer Pfeffer	

**Für den Rote-Bete-Salat:**

2 Rote Bete, gekocht	1 EL Balsamico	1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Dill	1 Msp. Senf	Zucker
Salz, Pfeffer		

Alle Zutaten für die Marinade vermischen. Das Fleisch in circa 3 cm große Würfel schneiden und am besten einen Tag im Voraus marinieren, mindestens aber für drei Stunden. So schmeckt das Fleisch besser und erhält den typischen Schaschlik-Geschmack.

Die Zwiebeln grob würfeln und mit dem Fleisch abwechselnd auf einen Spieß stecken. So lange in einer Grillpfanne braten, bis das Fleisch kross ist. Das dauert fünf bis sechs Minuten.

**Tipp:**

Wer keine Grillpfanne hat, kann für die Optik und den Röstgeschmack den Fleischspieß kurz vor dem Servieren mit dem Flambierbrenner bearbeiten.

**Für die Ofenkartoffeln:**

Gewaschene Kartoffeln einzeln in Backpapier wickeln und mit Küchenschnur zubinden. Bei 160 Grad Umluft in den vorgeheizten Ofen geben und 40 Minuten garen.

Tipp: Für die Optik und den Röstgeschmack die Kartoffeln mit Flambierbrenner abflämmen.

**Für den Kräuterquark:**

Den Quark mit den Kräutern, den Gewürzen und der Zitrone würzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank ziehen lassen.

**Für den Rote-Bete-Salat:**

Gekochte Rote Bete in Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und wenn möglich circa 30 Minuten ziehen lassen.

**Tipp:**

Unbedingt Handschuhe tragen. Damit das Schneidebrett keine roten Flecken bekommt, einfach mit Backpapier belegen und darauf die Rote Beete schneiden.

Alexander Wulf am 19. März 2024