

## Schaschlik in pikanter Soße

Wer schon einmal eine Imbissbude im Pott besucht hat, der hat auch die Schaschlik-Variationen auf der Karte gesehen. Wir wollen unsere eigene Note hinzufügen und verarbeiten Schweinefleisch zu saftigen Spießchen, die in einer pikanten Currysoße.



Die Mengenangaben sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

### Zutaten für die Soße:

- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 2 EL Currypulver
- 50 g Zucker
- 200 g passierte Tomaten
- 40 ml Weinessig
- Salz und Pfeffer

### Zutaten für die Spieße:

- 450 g Schweinenacken ohne Knochen
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- Salz und Pfeffer

**Besondere Utensilien:**

- Stabmixer
- Holz- oder Metallspieße

**Zubereitung:**

- **Für die Soße** das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin kräftig braun braten.
- Knoblauch, Chili, Currypulver und Zucker dazu geben und eine Minute mitbraten.
- Passierte Tomaten und Essig dazu geben und eine halbe Stunde auf niedriger bis mittlerer Temperatur köcheln lassen.
- Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- **Für die Spieße** den Schweinenacken in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden.
- Die Paprika waschen, entkernen und in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden.
- Fleisch und Paprika abwechselnd auf die Spieße stecken, in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Soße darüber verteilen und mit Deckel 15 Minuten Garen.
- Mit Pommes servieren – **Mahlzeit!**