

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

## Schaschlik



ca. 20 Min.

[\[ zurück zur Übersicht \]](#)

### Zutaten

4 Schaschlik-Spieße  
fertig bestückt

1 1/2 EL Margarine  
1/4 Liter Fleischbrühe

Pfeffer, Paprika

2 TL Mehl  
100 ml Wasser

Pfeffer, Salz, Paprika, Cayennepfeffer  
zum Abschmecken



### Zubereitung

Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Schaschlik-Spieße bei großer Hitze von allen Seiten gut anbraten. Mit Pfeffer und Paprika bestäuben.

Die Fleischbrühe angießen, die Pfanne verschließen und die Spieße bei kleiner Temperatur ca. 10 Min. schmoren. Die Spieße aus der Pfanne nehmen.

Mehl mit Wasser verquirlen und in die Soße rühren. Das Tomatenmark einröhren und die Spieße wieder in die Pfanne geben. Deckel schließen und weitere 5 Min. schmoren lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Beim Selbermachen der Spieße mageres Schweinfleisch in nicht zu große Würfel schneiden (etwa 3 mal 3 mal 1 cm groß). Abwechselnd Fleisch, saure Gurke, Fleisch, rote Paprika, eine dünne Scheibe Kochspeck auf den Holzspieß stecken. Das Ganze mit Fleisch beginnen und mit Fleisch aufhören, damit nichts vom Spieß rutscht.