

## Rezept

# Schaschliksauce mit Schweinefiletspießen

Ein Rezept von Schaschliksauce mit Schweinefiletspießen, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Zwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Paprikapulver, edelsüß
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>700 ml</b> Gemüsefond
<b>2 TL</b> Schaschlikgewürz	<b>6 EL</b> Tomatenketchup
<b>1</b> kleine getrocknete Chilischote	<b>8</b> Schweinefiletmedaillons (à ca. 100 g)
1/2 rote Paprikaschote (ca. 100 g)	1/2 gelbe Paprikaschote (ca. 100 g)
<b>8</b> dünne Scheiben Frühstücksspeck (ca. 160 g)	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	<b>4</b> Schaschlikspieße aus Metall oder Holz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 3 Min. anschwitzen. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren und 2 Min. weiterrösten.
2. Mit einem Schuss Gemüsefond ablöschen, die Flüssigkeit einkochen lassen, dann den restlichen Fond dazugießen und aufkochen lassen. Schaschlikgewürz, Tomatenketchup und Chilischote dazugeben, den Topf zudecken und alles bei kleiner Hitze ca. 35 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
3. Nach ca. 15 Min. Garzeit die Medaillons für die Spieße trocken tupfen und etwas flach drücken. Die Paprikaschoten waschen, von Kernen und Trennwänden befreien und in je 12 gleich große Stücke schneiden. Die Speckscheiben aufrollen.
4. Auf jeden Spieß abwechselnd 2 Paprikastücke, 1 Speckrolle, 1 Fleischstück, 2 Paprikastücke, 1 Speckrolle, 1 Fleischstück und 2 Paprikastücke stecken. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen, in die heiße Pfanne legen, 1 Min. anbraten, wenden und rundum noch 1 weitere Min. braten.
5. Die Spieße in die Sauce legen und zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen. Die Spieße wenden und offen weitere 5 Min. köcheln. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.