

RUSSLAND (KAUKASUS):

Schaschlik aus dem Topf (ca. 6-8 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

Ein Schaschlik ist eigentlich ein mariniertes, gegrilltes Fleischspieß. Man schneidet das Fleisch in kleinere Stücke, mariniert sie und steckt sie dann zusammen mit verschiedenen Gemüsestückchen auf lange Spieße. Dadurch verkürzt sich die Garzeit und man hat Hauptgericht und Beilage gleichzeitig. Da es sehr verschiedene Zubereitungsarten gibt¹, ist sicher auch diese vertretbar.

250 g Schinkenspeck oder Schinkenwürfel	in einem großen Topf anbraten.
2 mittlere Zwiebeln	würfeln und mit anschwitzen. Speck und Zwiebeln in eine Schüssel geben.
500 - 600 g Fleisch (Schwein, Pute, Huhn)	würfeln und in dem Speckfett gut anbraten. Speck und Zwiebeln wieder zugeben.
2 Paprika (z.B. rot und gelb)	von Kernen und Trennwänden befreien, würfeln und in den Topf geben. Kurz andünsten.
250 g Champignons (ersatzweise eine kleine Dose)	vierteln oder in Scheiben schneiden und ebenfalls mit andünsten.
200 ml heißes Wasser	angießen.
1 kleine Dose gehackte Pizzatomen 2 Flaschen (á 250 ml) Schaschliksauce	zufügen. Mit
Salz, Pfeffer, Currypulver und evtl. etwas Ketchup sowie eine Prise Zucker	zurückhaltend würzen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
2 EL Crème fraîche	einrühren und servieren.
	Mit Reis, Nudeln oder Brot servieren.

© DF

Kalkulation:

250 g Schinkenspeck / Schinkenwürfel	1,65 €
500 g Gulaschfleisch	2,80 €
1 kl. Dose Pizzatomen	0,35 €
1 kl Dose Champignons	0,90 €
2 Paprika	0,60 €
2 Flaschen Schaschliksauce	2,00 €
Umlage für sonst. Zutaten	1,00 €
Summe:	9,30 €
pro Person (bei 7 Portionen):	1,33 €

WICHTIG!

Bitte beachten!!

Bedarf für 4 Personen:

125 g Schinkenspeck / Schinkenwürfel
 1 Zwiebel
 300 g Fleisch
 2 halbe Paprika
 125 g Champignons
 100 ml heißes Wasser
 1 kl. Dose gehackte Pizzatomen
 1 Flasche Schaschliksauce

¹ nachzulesen z.B. hier: <http://www.russlandjournal.de/rezepte/grillen.html>