

Seidewitzer Schlemmerling

Zutaten: (für 4 Portionen)

400 g Kalbsbraten

200 g Kalbsleber

1	Gemüsezwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote
4 EL	Olivenöl
1 gr. Dose	geschälte Tomaten mit Saft
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
1 EL	Currypulver mild
1 EL	Paprikapulver edelsüß
1 EL	Oregano getrocknet
200 g	Zwiebeln
80 g	durchwachsenen Speck
1	grüner Paprika
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Flasche	Tomatenketchup
	Worcestersauce
	Schaschlikspieße



Zubereitung

Gemüsezwiebel, Knoblauchzehe und Chilischote in Olivenöl andünsten. Dose Tomaten, Ketchup, Salz, Zucker, Paprikapulver, Curry und Oregano zugeben. Mindestens eine Stunde bei kleiner Hitze köcheln.

Holzspieße in Wasser einlegen – damit sie später nicht verbrennen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Leber in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und vierteln. Speck in Stücke schneiden. Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Alles abwechselnd auf Spieße stecken.

Tomatensauce mit Cayennepfeffer und Worcestersauce abschmecken.

Die fertigen Spieße mit der Sauce ca. 2 Stunden marinieren. Schaschliks im Anschluss auf dem Grill unter wenden durch garen. Zwischendurch kann nochmals mit Sauce bepinselt werden.

Wir wünschen Guten Appetit.

Die Fleischspezialitäten unserer Red-Angus-Rinder erhalten Sie immer donnerstags von 10-17 Uhr in unserem Hofladen.

Ihr Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.