

Schaschlik vom anderen Stern

Schaschlik ist ein echter Klassiker der deftigen Küche. Diese Version besticht durch eine besonders aromatische und leicht süß lastige Note, die durch Zuckerrübensirup entsteht. Die Kombination aus herzhaftem Rindfleisch, geräuchertem Speck, fruchtigen Paprikaschoten und einer würzigen Tomatensauce sorgt für einen vollmundigen Geschmack. Das Gericht eignet sich perfekt für kühlere Tage, gesellige Abende oder einfach als wärmendes Soulfood. Mit Pommes oder frischem Baguette serviert, wird es garantiert ein Highlight auf dem Esstisch!



Zutaten:

- 1 kg Rindergulasch (am besten aus der Schulter oder Wade)
- 200 g Speckstreifen (geräuchert)
- 1 kg passierte Tomaten
- 500 ml Rinderbrühe
- 3 große Gemüsezwiebeln
- 2 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Meat Allrounder (von Just Spices) oder eine ähnliche Gewürzmischung
- 4 EL Apfelessig
- 7 EL Grafschafter Goldsaft (Zuckerrübensirup)
- 1 EL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung:

- 1. Vorbereitung:**
 - Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
 - Zwiebeln schälen und grob würfeln.
 - Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2. Fleisch vorbereiten:**
 - Das Schaschlik in eine Schüssel geben und mit dem Meat Allrounder sowie der Hälfte des Salzes würzen.
 - Gut vermengen und kurz beiseitestellen.
- 3. Fleisch anbraten:**
 - Einen großen Schmortopf oder Bräter auf mittelhoher Hitze erhitzen und etwas Butterschmalz darin schmelzen.
 - Das gewürzte Fleisch portionsweise scharf anbraten, sodass es eine schöne Bräunung bekommt. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

4. Gemüse und Speck anbraten:

- Im gleichen Bräter die Speckstreifen auslassen.
- Die gewürfelten Zwiebeln und Paprikastücke dazugeben und für etwa 3 Minuten mit anschwitzen.
- Nun den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten (Achtung: Nicht zu lange, damit er nicht bitter wird).

5. Sauce zubereiten:

- Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, damit es seine Säure verliert und ein intensives Aroma entwickelt.
- Zuckerrübensirup und Apfelessig hinzufügen und alles gut verrühren.
- Mit den passierten Tomaten auffüllen und die restlichen Gewürze (Paprikapulver, Salz, Pfeffer) in die Sauce geben.
- Die Rinderbrühe dazu gießen und alles gut vermengen.

6. Schaschlik schmoren:

- Das angebratene Fleisch wieder in den Bräter geben und mit der Sauce bedecken.
- Den Deckel aufsetzen und das Schaschlik in den vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 2 Stunden schmoren lassen.
- Nach der Hälfte der Zeit umrühren und gegebenenfalls etwas Flüssigkeit (Rinderbrühe oder Wasser) nachgießen, falls die Sauce zu dick wird.

7. Servieren:

- Das Schaschlik aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann noch einmal abschmecken.
- Perfekt dazu passen knusprige Pommes, frisches Baguette oder auch Spätzle.
- Mit gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren.

Tipp:

- Falls das Schaschlik am nächsten Tag gegessen wird, entfaltet sich das Aroma noch intensiver!
- Wer eine rauchigere Note möchte, kann etwas geräuchertes Paprikapulver hinzufügen.
- Das Schaschlik lässt sich auch gut einfrieren und bei Bedarf einfach wieder aufwärmen.

Guten Appetit!