

Schaschlik

(aus dem Ofenmeister von
Pampered Chef®)

Die Schaschlik-Spieße in den Ofenmeister (gerne auch übereinander) legen.

Die Soße bereite ich im Thermomix zu. Gerne dürft ihr auch ein anderes Küchengerät benutzen.

Soße:

Zwiebel, Paprika, Tomaten und Gewürzgurken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Ggf. mit dem Spaten nach unten schieben.

Wasser und Gemüsebrühe zugeben und 20 Minuten/100 ° /Stufe 1 köcheln lassen.

(Wer es fein haben möchte, 20 Sek. /Stufe 10 pürieren.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min. /100 ° /Stufe 3 eindicken lassen.

Die Soße über die Schaschlik-Spieße geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° Ober- Unterhitze ca. 90 – 120 Minuten (je nach Stärke des Fleisches garen.

Mit Reis, Nudeln oder Baguette servieren.



Zutaten:

6—8 Schaschlik - Spieße

(gesteckt mit Zwiebel, Paprika, Schweine, Rind, Leber—je nach Belieben)

Soße:

2 Zwiebeln

2 Paprika (rot und gelb)

120 g Tomaten

80 g Gewürzgurken

600 g Wasser

80 g Tomatenmark

50 g Ajvar

1 EL Gemüsebrühe

40 g brauner Zucker

50 g Gurkenwasser

3 EL Speisestärke

Salz und Pfeffer nach belieben

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

