

Vincent Klink
Schaschlik mit gebratenen Kartoffelspalten**Donnerstag, 2. Februar 2017**
Rezept für 4 Personen**Zutaten**

700 g	Kartoffeln, fest
kochend	
2	Zwiebeln
2	rote Paprika
1	rote Chilischote
150 g	geräucherter
Bauchspeck	
3 EL	Pflanzenöl
1 EL	Tomatenmark
2 TL	Paprikapulver
etwas	Salz, Pfeffer aus der
Mühle	
1 Prise	Zucker
600 g	Schweinenacken oder Schweinekamm
3	Gewürzgurken
etwas	Curry
2 EL	Butterschmalz

**Zubereitung**

1. Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel vierteln, entblättern und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Die andere Zwiebel fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln.
4. 1/3 vom Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten dünsten, evtl. 2-3 EL Wasser zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Restlichen Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden.
6. Fleisch, blanchierte Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen.
7. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Spieße langsam von allen Seiten darin braten.
9. Paprikagemüse über die Schaschlikspieße geben, kurz aufkochen und anrichten. Die Kartoffelspalten dazu reichen.

Pro Portion: 693 kcal / 2904 kJ
36 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 42 g Fett