Schaschlik-Spieße

Ofenmeister

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

3 Zwiebeln
15 g Olivenöl
500 g Wasser
2 EL Fleischbrühe
150 g Honig
30 g Balsamico, dunkel
400 g Tomaten, stückig
300 g Tomatenmark
200 g Tomaten-Ketchup
30 g Worcestersauce
2 EL Zucker
3 TL Paprika edelsüß
1 TL Paprika scharf
1-2 TL Currypulver
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer

Schaschlik-Spieße in den Ofenmeister legen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwiebeln in Öl andünsten.

Alle anderen Zutaten zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Sauce über das Fleisch geben und Deckel aufsetzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze 1,5 Stunden garen.

Bei sehr dicken Fleischstücken ggf. 2 Stunden garen.

Dazu passt Reis oder Baguette.

Guten Appetit!