

Schaschlik Rezept



Zutaten für 6 Portionen:

- 700 g Leber
- 600 g Schweinefleisch
- 5 Zwiebeln
- 300 g geräucherter Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Butterschmalz
- Schaschlikstäbchen

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Fleisch, den Bauchspeck und die Leber in gleich große Würfel.
2. Schäle die Zwiebel und viertele sie.
3. Spieße abwechselnd Fleisch - Zwiebel - Leber und Bauchspeck auf, bis dein Spieß voll ist. Möchtest du ihn akkurat, dann schneide das Fleisch an den Seiten gerade.
4. Brate die Schaschlik Spieße in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum kräftig an. Würze sie noch nicht! Das macht die Leber trocken.

5. Lege die Spieße in einen Bräter. Gib die restlichen Zwiebeln und den gewürfelten Bauchspeck mit hinein und gieße soviel Wasser an, dass die Spieße zu 2/3 bedeckt sind. Schiebe sie in den Ofen und gare sie bei 180°C Ober-/Unterhitze für 1 Stunde. Sie sollten dabei zugedeckt sein und du solltest sie hin und wieder mit dem Bratensaft beträufeln.

6. Nimm den Deckel dann ab und brate die Schaschlik Spieße bei nun 220°C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten knusprig. Du kannst sie dafür auch auf ein Blech legen. Wende sie immer wieder.

7. Mische Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einer Marinade und würze das Schaschlik zum Schluss rundherum damit.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

