



Bratwurst Bacon Schaschlik

Zutaten (10 Spieße, Schaschlik ca. 15 Portionen)

Spieße

10 Bratwürste

in Stücke schneiden, die der Breite des Bacon entsprechen

Bratwurststücke

mit

Bacon

umwickeln, aufspießen.

3 Gemüsezwiebeln

vierteln, so dass sie auf die Spieße passen.

2 rote Paprika

in ebenso große Stücke schneiden. Mit Bratwurst, Zwiebel und Paprika die Spieße bestücken.

Schaschlik

1 fein gewürfelte Gemüsezwiebel und

1 fein gewürfelte rote und gelbe Paprika

mit

etwas Sonnenblumenöl

im Dutch oven anschwitzen.

3 EL Tomatenmark

dazu, etwas anrösten.

3 EL Ahornsirup

hinzu, etwas karamelisieren lassen.

800 g gewürfelte Cocktailtomaten

hinzufügen. Mit

1 EL Salz, 1 TL Pfeffer, 2 TL Chili,

2 TL Curry sowie 1 TL Knoblauchpulver

würzen.

4 EL Apfelessig,

1 kg passierte Tomaten,

4 EL Worcestersauce und

300 ml Tomatenketchup

dazu geben, kurz aufkochen, fertig!