

Schaschlikpfanne

1,5 kg **Fleisch**

2-3 TL **Schaschlik Gewürz**

500g **Bauchspeck**

500g **Paprika**

500g **Zwiebeln**

3x 250ml **Schaschlik Sauce** (Kraft, Knorr, GG) **oder**

1 Flasche 800 ml **Hela Schaschlik** Gewürz Ketchup

Alle Zutaten in Mundgerechte Stücke schneiden und in einen Bräter mit dem Schaschlikgewürz vermischen. 1 – 24 Stunden kalt stellen. 1 Stunde bei ca. 190° mit Deckel schmoren. Danach den Deckel entfernen, die Schaschlik Sauce zugeben, umrühren und offen eine weitere Stunde schmoren.

Guten Appetit

