



Schaschlik mit Tomaten und Remoulade

Ein geheimes Familienrezept

20 min Vorbereitung | 30 min Zubereitung | Einfach

Zutaten

2,5	kg	Schweinenacken
1	kg	Zwiebeln
1	kg	Ganze Tomaten
300	ml	Remoulade
4	Stk	Lorbeerblätter
3	EL	Essig
300	ml	Mineralwasser
2	Prise	Salz
2	Prise	Pfeffer
20	g	Schaschlik Gewürz

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe oder Streifen, streuen Sie etwas Salz darüber und vermischen Sie alles ordentlich.
2. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 cm große Würfeln und geben Sie es in die Zwiebeln rein. Ordentlich verrühren.
3. Pürieren Sie die ganzen Tomaten in einem Mixer oder ähnliches. Nicht zu viel, so dass man kleine Tomatenstücke erkennen kann. Das geben Sie dem Fleisch und Zwiebeln hinzu.
4. Geben Sie alle anderen übrigen Zutaten zu der Marinade hinzu und vermengen Sie es.
5. Legen Sie die Marinade für Minimum 6 Stunden in den Kühlschrank.
6. Spießen Sie das marinierte Fleisch auf Schaschlikspieße auf. Garen Sie das Fleisch in einer Pfanne oder auf dem Grill.

