

Schaschlik

Zutaten	Zubereitung
250 g Putenbraten	in Würfel schneiden
3 EL Öl 1 ausgepresste Knoblauchzehe 1 geriebene Zwiebel etwas Zitronensaft Oregano Thymian Salz 1-2 TL Ketchup 1-2 TL Senf	in einer Schüssel zu einer Würzmarinade vermischen das Fleisch hinein geben und ziehen lassen
1-2 Zwiebeln 1-2 Paprikaschoten (rot, gelb oder orange)	während das Fleisch in der Marinade zieht, Zwiebeln und Paprikaschoten in Stücke schneiden (ca 2cm ² groß)
Holzspieße	abwechselnd Fleisch, Zwiebel- und Paprikastücke darauf stecken
4 EL Öl	erhitzen und Spieße von allen Seiten anbraten danach die Spieße herausnehmen und warm stellen (vorgeheizter Backofen, 50°C)
¼ l Brühe 1 Päckchen Currysoße	aufgießen, restliche Würzmarinade zugeben und alles aufkochen lassen
evtl. Crème fraîche Curry, Salz, Pfeffer	abschmecken und die Spieße wieder in die Pfanne geben

Guten Appetit!