



Grillspieße in Schaschliksoße

Zutaten

für 4 Personen

- 4 Stk Grillspieße vom Steindlhof-Angus
- 1 Zwiebel
- Je ½ rote und grüne Paprikaschote
- 1-2 El Öl
- Pfeffer
- Salz
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 50 ml Tomatenketchup
- 1 El Apfelessig
- Cayennepfeffer
- Curry
- 1 Tl Honig oder brauner Zucker



Zubereitung

ca. 40 Minuten einfach

Zwiebeln und Paprika würfeln

Öl in eine Pfanne geben und die Grillspieße von beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Zwiebeln in die Pfanne geben und im Bratrückstand andünsten, Paprika dazugeben. Beides etwa 5 Minuten weiterdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten und Ketchup zufügen. Mit Apfelessig, Cayennepfeffer, Curry und Honig kräftig abschmecken und weiterköcheln lassen.

Die Grillspieße wieder in die Soße geben und darin noch ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen.

Wir wünschen einen guten Appetit!