

# Schaschlikspieße mit Rotweinsauce



## Zutaten für vier Personen:

Fleischwürfel aus Schweinefilet, Kalbsfilet und Rinderfilet, alternativ aus dem Rücken, ca. 600 g  
Gemüsezwiebel-Scheiben  
Zucchinischeiben  
Rote Paprika-Scheiben  
Kirschtomaten  
1-2 EL neutrales Öl

## Rotweinsauce:

1 gestr. EL Puderzucker  
1 EL Tomatenmark  
200 ml trockener Rotwein  
200 ml Geflügelbrühe  
2 TL Speisestärke  
2 Lorbeerblätter  
2 Zweige Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
3 Scheiben Ingwer  
2 Scheiben Zitronenschale  
Chili-Pulver  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
50-100 g Butter

1. Mit der Sauce beginnen.

2. Zutaten für die Spieße abwechselnd stecken. Zum Beispiel: Tomate, Zwiebel, Zucchinischeibe, Paprika, abwechselnd mit Fleisch. Tomaten immer nur am Ende stecken, genügend Zwischenräume lassen.

3. Spieße in wenig Öl in einer großen beschichteten Pfanne auf allen Seiten anbraten.

4. Spieße zu der Sauce in den Topf geben. Den Bratensatz mit etwas Brühe ablöschen und auf die Spieße verteilen. Dann mit leicht geöffnetem Deckel einige Minuten ziehen lassen.

## Rotweinsauce:

1. Edelstahltopf heiß werden lassen. Puderzucker einstreuen, karamellisieren lassen. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, einköcheln lassen.

2. Mit Brühe aufgießen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und einrühren. Kurz aufkochen.

3. Lorbeerblätter und Rosmarinzwig einlegen, Knoblauch und Ingwer in Scheiben zugeben. Zitronenschale zugeben.

4. Nachdem das Fleisch in der Sauce gezogen hat, mit etwas Butter

aufmontieren und mit Chili-Pulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Das Foto zeigt fertig gekaufte Schweinefleisch-Spieße.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, Kalb, Rind, deutsch

Rezeptanregung: Schuhbeck, BR3 TV am 16.03.2008  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023