

Schaschlik mit frittierten Kartoffeln und bayrischem Gurkensalat



Zutaten für drei Personen:

3 Schweinefleisch-Spieße mit Zwiebel- und Paprikaabschnitten

Salz

1 EL neutrales Öl

50 ml kräftige Gemüsebrühe

Schaschlik-Sauce (optional)

frittierte Kartoffeln:

3 mittelgroße Kartoffeln

Frittieröl

Chilisalz

1. Fleischspieße in 20 Minuten zimmerwarm werden lassen. Kräftig salzen.

2. In einer beschichteten Pfanne in neutralem Öl auf allen Seiten anbraten, bei nicht zu großer Hitze. Dann mit geschlossenem Deckel 10-15 Minuten auf sehr kleiner Hitze garen.

3. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und weitere 5-10 Minuten auf kleinster Hitze garen.

4. Optional noch Schaschlik-Sauce am Tisch bereitstellen.

Frittierte Kartoffeln:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in 1,5-2 cm große Ecken (5-8 g) schneiden. 30-60 Minuten in kaltes Wasser legen, dann mit Küchentüchern sorgfältig trocknen.

2. In der Fritteuse bei ca. 150° portionsweise für ca. 8-10 Minuten vorfrittieren. Danach auf Küchentüchern entfetten und vollständig auskühlen lassen.

3. Kurz vor dem Servieren nochmals 3-5 Minuten bei 170° frittieren. Auf Küchentüchern entfetten, mit Chilisalz würzen.

Hinweise:

Die Schweinefleisch-Spieße auf dem Foto haben wir fertig gekauft. Für selbst zusammengestellte Spieße eignen sich aus dem Nackenkotelett geschnittene Fleischwürfel.

Für den bayerischen Gurkensalat gibt es ein eigenes Rezept auf www.artedy.de.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Hauptspeisen, 50er Jahre, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023