

Easy Schaschliktopf

Emallierter, gusseiserner Topf

Zutaten:

6-8 Schaschlikspieße, fertig vom Metzger
Etwas Öl zum Braten
2 fertige Schaschliksoßen (z.B. Kühne oder Knorr)
400 ml Wasser
1 EL Bratensoßenpulver (dunkel)

Beilage nach Wahl:

Reis
Nudeln
Pommes
UND grüner Salat ☺



Zubereitung:

- Gusseiserner Topf auf dem Herd erhitzen.
- Sobald er heiß ist (ca. 1-3 Min. - je nach Herdart), etwas Öl zum Braten reingeben.
- Schaschlikspieße im heißen Öl von allen Seiten kurz anbraten (gerne Menge aufteilen und auf zweimal anbraten).
- Spieße mit der Kochzange aus dem Topf nehmen und auf einen Teller zur Seite legen.
- Zum Bratensaft die beiden Schaschliksoßen geben und kurz aufkochen.
- Wasser und Bratensoßenpulver dazugeben und nochmals kurz, unter Rühren, aufkochen.
- Schaschlikspieße zurück in die Soße legen, Deckel auf den Topf geben und bei 200°C/60 Min. im Backofen fertig garen.
- In der Zwischenzeit können nun die Beilagen zubereitet werden. Wir lieben dazu Reis oder Pommes, außerdem muss ein grüner Salat bei diesem Gericht immer dabei sein ♥!

Tipp: Ihr könnt das Fleisch und das Gemüse vorab auch vom Spieß lösen und lose anbraten. Schmeckt genau gleich und gestaltet sich beim Verzehr auf manch einem Teller später etwas „sauberer“ ☺