



Schaschlik Bratwurst

Zutaten:

2 Paar Bratwürste
4 Streifen Bacon
4 Spieße
1 gr. Zwiebel
Parikapulver (geräuchert+süß)
Curry
Knoblauch
Ingwer
1 gr. tomate
BBQ, Ketchup
Aprikosen Konfitüre
Chilliflocken
Brühe/Fond oder Wasser
Brötchen
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Bratwürste und Bacon in der Pfanne anbraten. Zwiebel Vierteln und mit in die Pfanne legen. Wenn die Bratwürste und der Bacon goldbraun ist aus der Pfanne nehmen und kurz auf die Seite legen.

Öl in ein kleines Töpfchen geben. 1-2 Scheiben Bacon in kleine Streifen schneiden. Im Töpfchen anrösten. Zwiebel würfeln, Knoblauch und Ingwer kleinschneiden und dazu geben. Mit der Brühe ablöschen. Mit geräuchertem Paprika, Parika, Curry, Pfeffer und Salz würzen. Fond aufgießen. Die Konfitüre und etwas Zucker dazu geben und aufköcheln lassen. Wer mag macht Chilli dazu. BBQ-Sauce und Ketchup dazu geben. Aufkochen lassen.

Tomaten würfeln und kurz vor dem Servieren mit in die Sauce geben.

Die Bratwürste klein schneiden und abwechselnd mit Zwiebel und Bacon auf die Spieße stecken. Nochmal in der Pfanne aufheizen.

Beim Servieren noch etwas Curry und Paprika auf die Sauce geben.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.