

Schaschlik an Basmatireis mit Salat

Beschreibung

Herzhafte Schaschlikspieße mit Schweinefleisch, Bauchspeck, Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Tomatensoße. Dazu werden lockerer Basmatireis und ein frischer gemischter Salat serviert.

Zutaten

600 Gramm Schweinefleisch, zum Beispiel Schweinenacken oder Schnitzelfleisch

150 Gramm geräucherter Bauchspeck

2 Stück rote Paprikaschoten

1 Stück gelbe Paprikaschote

2 Stück Zwiebeln

2 Esslöffel Pflanzenöl

2 Esslöffel Tomatenmark

500 Gramm passierte Tomaten

200 Milliliter Gemüsebrühe

3 Esslöffel Tomatenketchup

1 Esslöffel Apfelessig

1 Teelöffel Zucker

2 Teelöffel Paprikapulver edelsüß

1 Teelöffel Currypulver

0.5 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver

1 Prise Chiliflocken

1 Prise Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

8 Stück Schaschlikspieße

250 Gramm Basmatireis

500 Milliliter Wasser für den Reis

1 Esslöffel Butter für den Reis

1 Stück kleiner Kopfsalat oder Blattsalat

0.5 Stück Salatgurke

200 Gramm Cherrytomaten

1 Stück kleine rote Zwiebel

3 Esslöffel Olivenöl für das Salatdressing

2 Esslöffel Kräuteressig

1 Teelöffel mittelscharfer Senf

1 Teelöffel Honig

0.5 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

1. Holzspieße mindestens 20 Minuten in kaltes Wasser legen, damit sie beim Braten nicht so schnell verbrennen. Metallspieße können direkt verwendet werden.

2. Das Schweinefleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in ungefähr drei Zentimeter große Würfel schneiden.

3. Den Bauchspeck in ähnlich große, aber etwas dünnere Stücke schneiden.

4. Die Paprikaschoten halbieren, Stiele, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und die Paprika gründlich waschen.

5. Die Paprikaschoten in mundgerechte Stücke schneiden, die ungefähr zur Größe der Fleischwürfel passen.
6. Die beiden normalen Zwiebeln schälen, vierteln und die einzelnen Zwiebelschichten vorsichtig voneinander trennen.
7. Fleisch, Bauchspeck, Paprika und Zwiebelstücke abwechselnd auf die vorbereiteten Spieße stecken.
8. Die fertigen Spieße rundherum mit Salz, schwarzem Pfeffer, einem Teelöffel Paprikapulver und dem geräucherten Paprikapulver würzen.
9. Einen Esslöffel Pflanzenöl in einer großen, tiefen Pfanne oder einem Bräter erhitzen.
10. Die Schaschlikspieße portionsweise in das heiße Öl legen und von allen Seiten kräftig goldbraun anbraten.
11. Die angebratenen Spieße aus der Pfanne nehmen und vorübergehend auf einen Teller legen.
12. Falls noch Paprika- oder Zwiebelreste vorhanden sind, diese klein schneiden und im Bratfett zwei bis drei Minuten anbraten.
13. Das Tomatenmark in die Pfanne geben und unter Rühren ungefähr eine Minute anrösten.
14. Passierte Tomaten, Gemüsebrühe und Tomatenketchup einrühren.
15. Apfelessig, Zucker, das restliche Paprikapulver, Currypulver und Chiliflocken hinzufügen.
16. Die Soße gründlich verrühren und einmal aufkochen lassen.
17. Die angebratenen Schaschlikspieße zurück in die Pfanne legen und möglichst mit der Soße bedecken.
18. Die Hitze reduzieren und die Spieße zugedeckt ungefähr 25 bis 30 Minuten sanft in der Soße schmoren lassen.
19. Die Spieße während des Schmorens ein- bis zweimal vorsichtig wenden und die Soße gelegentlich umrühren.
20. Während das Schaschlik schmort, den Basmatireis in einem Sieb unter kaltem Wasser waschen, bis das ablaufende Wasser weitgehend klar ist.
21. Den gewaschenen Reis mit 500 Millilitern Wasser und einer Prise Salz in einen Topf geben.
22. Den Reis einmal aufkochen lassen, anschließend die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren und den Topf mit einem Deckel verschließen.
23. Den Basmatireis ungefähr 12 bis 15 Minuten sanft garen, bis das Wasser aufgenommen wurde.
24. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis mit geschlossenem Deckel weitere fünf Minuten ruhen lassen.
25. Anschließend die Butter unter den Reis geben und die Körner vorsichtig mit einer Gabel auflockern.
26. Für den Salat die Salatblätter gründlich waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.
27. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben oder Halbmonde schneiden.
28. Die Cherrytomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
29. Die rote Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden.
30. Salatblätter, Gurke, Tomaten und rote Zwiebel in eine große Salatschüssel geben.
31. Für das Dressing Olivenöl, Kräuteressig, Senf und Honig gründlich miteinander verrühren.

32. Das Dressing mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
33. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
34. Die Schaschliksoße probieren und bei Bedarf mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig oder Paprikapulver nachwürzen.
35. Prüfen, ob das Schweinefleisch vollständig durchgegart und zart ist. Bei Bedarf die Spieße noch einige Minuten länger schmoren lassen.
36. Das Salatdressing erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben und alles vorsichtig vermengen.
37. Den lockeren Basmatireis auf Tellern anrichten.
38. Jeweils ein bis zwei Schaschlikspieße neben den Reis legen und reichlich von der würzigen Tomatensoße darübergeben.
39. Den gemischten Salat daneben anrichten, das Schaschlik mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort heiß servieren.