

Neue Seite

Dieses Rezept habe ich von Christian W. bekommen. ☐☐

Dieser köstliche Schaschliktopf ist eine wahre Geschmacksexplosion und vereint die kräftigen Aromen von Schweinenacken, Paprika und Zwiebeln mit einer würzigen Tomatensoße. Perfekt für alle, die rustikale und deftige Gerichte lieben. Das Besondere an diesem Rezept ist die Zubereitung in der Heißluftfritteuse, wodurch das Gericht nicht nur besonders aromatisch wird, sondern auch ohne viel Aufwand gelingt. Egal ob mit Reis, Kartoffeln oder Pommes - der Schaschliktopf lässt sich vielseitig kombinieren und ist ideal für ein gemütliches Familienessen oder eine Party.



Zutaten:

- 700 g Schweinenacken
- 5 Spitzpaprika

- 4 große Zwiebeln
- 300 g Schweinespeck
- 2 Packungen passierte Tomaten
- 1 Flasche Bulls Eye Steakhouse BBQ-Sauce
- Etwas [Sriracha](#) Hot Chili Sauce (*nach Geschmack*)
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL [Chakalaka](#)-Gewürz
- 2 TL edelsüßer Paprika
- 1 TL scharfer Paprika
- 1 EL Zucker
- 1 EL [Gefro-Gemüsebrühe](#)
- 300 ml Wasser

Zubereitung:

1. Den Schweinenacken in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln in Halbringe und Schweinespeck in grobe Würfel schneiden. Die Spitzpaprika ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Alles in eine große Schüssel geben und mit den passierten Tomaten, der BBQ-Sauce und den Gewürzen gut vermischen.
3. Die Mischung kräftig umrühren, sodass die Gewürze und Soßen gut verteilt sind.
4. Alles in die Heißluftfritteuse geben und bei 160°C auf der „Air Fry“-Funktion für 2 Stunden garen. Wichtig: Alle 10 Minuten das Gericht umrühren, damit nichts anbrennt und die Aromen sich gleichmäßig verteilen.
5. Zum Schluss nach Geschmack noch einmal abschmecken und ggf. nachwürzen.
6. Der Schaschliktopf passt wunderbar zu Reis, Nudeln, Kartoffeln oder auch Pommes.

Tipps:

- Für eine besonders rauchige Note kannst du ein paar Tropfen [Liquid Smoke](#) oder geräuchertes Paprikapulver hinzufügen.
- Möchtest du das Gericht etwas gesünder gestalten? Ersetze den Schweinespeck durch magere Speckwürfel oder ganz durch Hähnchenbrust.
- Auch Gemüsevariationen sind möglich: Füge z.B. Champignons oder Zucchini hinzu, um dem Gericht noch mehr Vielfalt zu verleihen.
- Achte beim Rühren darauf, dass die Hitze gut verteilt bleibt – die Heißluftfritteuse kocht das Gericht gleichmäßig, aber regelmäßiges Umrühren hilft, ein Anbrennen zu vermeiden.

Und nun bleibt nur noch zu sagen: Mahlzeit & guten Hunger.

Revision #1

Created 14 June 2025 14:48:19 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 14:50:08 by PapaWehde