



SCHASCHLIK PFANNE



ZUTATEN:

- 400 g Hähnchenfilet
- 1 Paprika
- 100 g Baconwürfel
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Honig
- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL Weißweinessig
- 400 ml Rinderbrühe
- etwas Salz und Pfeffer und Curry
- 1 TL Worcestersauce
- etwas Schaschlikgewürz

ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne brätst Du das kleingeschnittene Hähnchenfilet mit etwas Öl an, dann fügst Du den Speck mit hinzu. Gewürzt mit Pfeffer, Salz, Curry und dem Schaschlikgewürz rührst Du alles miteinander unter.

Jetzt kommt die klein geschnittene Zwiebel und die in Würfel geschnittene Paprika hinzu. Nach 10 Minuten rührst Du das Tomatenmark, den Knoblauch, die Worcestersauce, den Weißweinessig, den Agavendicksaft und den Honig mit unter. Nun rührst Du die Brühe mit unter und lässt alles für 10- 15 Minuten einkochen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

