

# Pfannen-Schaschlik

Mein heutiges Rezept gehört definitiv in die Kategorie 'super-schnell' und hat uns allen wirklich gut geschmeckt! Ausnahmsweise darf auch mal Ketchup mit in die Soße... Die Zutaten lassen sich gut schon vorbereiten, so dass das eigentliche Kochen dann sehr schnell geht. Und schon das Schneiden der Paprikaschoten ist farblich gesehen echt ein Highlight. Das ursprüngliche Rezept habe ich in der 'Lecker' (6/2015) entdeckt und es etwas abgewandelt, da wir nicht so auf grüne Paprika stehen. Deshalb hier meine Variante:



Zutaten (für 4 Personen):

- 
- **500 g Schweinerücken am Stück**
  - **je 1 rote, orange und gelbe Paprikaschote**
  - **1 rote Zwiebel**
  - **2 EL Öl**
  - **Salz, Pfeffer, Curry**
  - **8 EL Ketchup**

- **1 EL Essig**

---

Fleisch trocken tupfen und würfeln. Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Fleisch im heißen Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Paprika, Zwiebeln und 2 gestr. TL Currypulver im Bratfett andünsten. Ketchup, 150 ml Wasser und Essig zugeben, kurz aufkochen lassen. Fleisch zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben noch abschmecken.



Tipp:

- Dazu passen gut Pommes, Reis oder auch einfach Baguette.
-