

Schaschlik gls von Ursina Zwicky Schmid

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Ragout	In ca 2x2 cm grosse Stücke schneiden
750 g Specktranchen	zu Röllchen rollen und abwechslungsweise mit Fleisch und Gemüse aufspießen
7.5 Stück Zwiebeln	
7.5 Stück Pepperoni	
0.25 Stück Zucchini	nur für die Vegivariante
1.0 kg Tomatenpuree	
12 g Zucker	ab hier Zutaten für die Marinade
6 cl Essig	
6 cl Olivenöl	
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
6.0 Stück Lorbeerblatt	
1.0 dl Weisswein	alles zu einer Marinade vermischen und mit dem Fleisch vermengen. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen und einige Male umrühren
80 g Honig	