

Schaschliktopf mit Pommes

Aus dem Ofenmeister und Deluxe Airfryer

Vorbereitungszeit 3 Std | Backzeit 3 Std



So wird's gemacht:

Gulasch, Paprikapulver, brauner Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl in den Ofenmeister geben, gut vermischen und mindestens 2 Std ziehen lassen. (am besten über Nacht)

Zwiebeln, Paprika und Pilze in Stücke schneiden und mit dem Schinkenspeck zum eingelegten Fleisch geben. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauchzehen in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Tomatenmark, Schaschliksoße, Ketchup, BBQ-Soße und Bier dazugeben, 20 Sek/Stufe 4 vermischen und über das Gemüse geben. Kurz durchmischen und 3 Std im vorgeheizten Backofen garen.

Nach zweieinhalb Stunden die Pommes in den Deluxe Airfryer-Korb geben und 30 Min/Airfry frittieren.

Pommes in eine Schüssel geben, mit etwas Pommesgewürz mischen und mit dem Schaschliktopf servieren.

ZUTATEN: für 6 Portionen

- 1 kg Gulasch
- 2 EL Paprikapulver
- 25 g brauner Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 30 g Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika
- 100 g Pilze
- 125 g Schinkenwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Tomatenmark
- 250 g Schaschliksoße
- 200 g Ketchup
- 250 g BBQ-Soße
- 200 g Bier

- 750 g Pommes
- Pommesgewürz

Gutes Gelingen, Deine Melli