Artikel vom 21.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 19:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/putenschaschlikspiesse-mit-paprika-und-speck-in-schmorsauce

Putenschaschlikspieße mit Paprika und Speck in Schmorsauce



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Putenkeulenfleisch

2 EL Öl

Salz und Pfeffer

2 EL Paprika edelsüß

3 rote Zwiebeln

2 rote Paprikaschoten

2 grüne Paprikaschoten

400 g durchwachsenen Bauchspeck (in Scheiben)

3 Knoblauchzehen

2 rote Peperoni

6 EL Ahornsirup

1 Lorbeerblatt

1 EL brauner Zucker

3 EL Tomatenmark

400 ml Geflügelfond

2 EL Worcestersauce

2 Zweige Thymian

Außerdem: 4 Holzspieße

Zubereitung:

Putenkeulenfleisch in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden und mit Öl, Salz, Pfeffer und 1 EL Paprikapulver abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten marinieren. Zwiebeln schälen und in 2 cm dicke Spalten schneiden. Paprika vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Speck quer in Stücke schneiden. Spieße abwechselnd mit Putenwürfeln, Speck, Zwiebel und Paprika bestücken und über direkter Hitze bei 200 °C und geschlossenem Deckel 6 bis 8 Minuten grillen. Dabei gelegentlich wenden.

Für die Sauce, Knoblauch schälen und andrücken. Peperoni entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Ahornsirup in eine gusseiserne Pfanne gießen und darin Knoblauch, Peperoni und restliche Paprika mit dem Lorbeerblatt bei geschlossenem Deckel mehrere Minuten angrillen. Mit braunem Zucker bestreuen, Tomatenmark einrühren und mit Fond ablöschen. Sauce aufkochen und mit restlichem Paprikapulver sowie Worcestersauce würzen.

Putenspieße in die Sauce legen, über indirekter Hitze bei 140 °C in etwa 40 bis 45 Minuten fertig garen, mit Thymian toppen und genießen.

Tipp:

Holzspieße mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, damit sie später beim Grillen nicht so schnell verbrennen.

IDG