

# **Böhmische Schaschlik**

## **Zutaten:**

800 g Schweinenacken ohne Knochen, 300 g Jagdwurst, 100 g fetter Speck, 5 Zwiebeln, Paprika Edelsüß, Salz, Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Piment, Majoran und Kümmel.

## **Zubereitung:**

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, ebenso die Jagdwurst. Die Zwiebeln pellen, längs halbieren um einzelne Blätter zu erhalten. Den Speck in dünne Scheiben schneiden. Die geschnittenen Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, sodaß sich immer an Anfang und Ende eine Zwiebel befindet. Alles kräftig abwürzen und in eine Pfanne geben. Bei 180° Umluft für ca. 1 Stunde braten und bei Bedarf immer mal wenden.

Guten Appetit!