

Souvlaki

Zeit: ca. 30 min. Portionen: -- Rezeptnr.: 0236

Zutaten:

ca. 1 Kg Schweinefilet
1-2 Zitronen
1-2 EL Oregano
Pfeffer
Salz
Olivenöl
Holzspieße
Knoblauchsatz

Zubereitung:

Die Holzspieße ca. 1 Std. vor dem Grillen in Wasser einweichen. Das Schweinefilet in ca. 2cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Saft der Zitrone, Oregano, Salz, Pfeffer und das Knoblauchsatz hinzugeben und alles vermengen. Nun die Fleischstücke nach und nach auf die Spieße stecken.
Diese nun ca. 10 min bei direkter Hitze grillen.



Souvlaki