Souvlaki Spieße

Zutaten für 3 Stück

- 400 g Schweinesteak
- 4 Holzspieße

Für die Marinade

- ½ Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Oregano

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 6 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 21 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Griechische Grillspieße selber machen - so gehts Schritt für Schritt:

1. Schneide das Schweinefleisch in Würfel und halbiere sie nochmal.
2. Mische das Olivenöl mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Oregano zu einer Marinade. Presse den Knoblauch dazu und rühre das Fleisch unter. Mariniere es für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank.
3. Weiche in der Zwischenzeit die Holzstäbchen in Wasser ein, damit sich das Fleisch später gut löst.
4. Spieße die Fleischstücke dann zu Souvlaki auf.
5. Grille sie von beiden Seiten etwa 3 Minuten. Alternativ gibst du sie auf Grillstufe bei der höchsten Temperatur für 10 Minuten in den Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.