



Souvlaki

Souvlaki ist wohl das charakteristischste Fleischgericht der griechischen Küche. Es hat eine lange Tradition und wird schon in den antiken Erzählungen der griechischen Mythologie erwähnt. Die aufgespießten Fleischstücke werden traditionell auf dem Grill über Holzkohle gebraten. Aber man kann sie auch in der Pfanne oder im Backofen garen.

20 MINUTEN | Für 4 Personen

800 g Schweineschulter
2 TL getrockneter Oregano
4 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Außerdem:
8 Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

Den Holzkohlegrill anheizen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Oregano, 2 EL Zitronensaft, Olivenöl und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zufügen und alles gut vermischen. Das Fleisch dann auf die Schaschlikspieße stecken.

Die Spieße auf den heißen Grill legen und von jeder Seite 1–2 Minuten garen, dabei mit dem restlichen Zitronensaft (2 EL) beträufeln. Sofort servieren.

KÄTS TAUSCH-TIPP

Für Hähnchen-Souvlaki 2 Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Diese mit 2 durchgepressten Knoblauchzehen, 1 Prise Chiliflocken, ½ TL geriebenem Ingwer, 1 Prise gemahlenem Kreuzkümmel, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Dann fortfahren wie oben beschrieben.