

Zigeunerspieß

Ein gegrillter Zigeunerspieß ist eines der Highlights auf jeder Party. Bei diesem Rezept hier wird der Spieß in der Pfanne zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

Für die Spieße

750 g	Schweinefleisch (von der Lende)
2 Stk.	Knoblauchzehe
5 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>
1 Stk.	Paprika (roten)
1 Stk.	Paprika (gelben)

Für die Paprikasauce

600 g	Paprika (rote)
2 Stk.	Chilischoten
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	ÖI
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>

Zubereitung



- 1. Für den Zigeunerspieß die Schweinelende in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Mit etwas mehr als der Hälfte des Olivenöls, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- 2. Fleisch mit der Marinade vermengen und mit Frischhaltefolie abdecken. Etwa 30 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit eine Paprikasauce zubereiten.
- 3. Dazu die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, halbieren, Kerngehäuse mit Kernen entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
- 4. Chilis waschen und längs halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Paprika und Chili dazugeben und anrösten.
- 5. Mit Brühe ablöschen und auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Paprika für den Spieß waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
- 6. Zwiebeln für den Spieß schälen und in Spalten schneiden. Fleisch aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit den Zwiebelspalten und den Paprikastücken auf die Spieße stecken.
- 7. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Spieße in ca. 10-12 Minuten darin rundherum braun anbraten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 8. Die Fleischspieße aus der Pfanne nehmen und anrichten. Zusammen mit der Paprikasauce servieren.

Tipp

Wer mag, kann auf den Zigeunerspieß auch Zucchini- oder Auberginen-Stücke stecken.