

# Grillspieße vom Schwein

Die Grillspieße vom Schwein mit würziger Marinade schmecken wunderbar. Ein vorzügliches Rezept für den nächsten Grillabend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 4 min

**Gesamtzeit:** 39 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Schweinefleisch</a> (Schweinenacken)
5 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	Zitrone
6 EL	Rapsöl
1 EL	Thymian
1 TL	Cayennepfeffer
1 EL	Kreuzkümmel
1 Handvoll	Petersilie gehackt
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
3 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rot, grün, gelb)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

## Zubereitung

1. Für die **Grillspieße vom Schwein** das Fleisch in zirka 3x3 cm große Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.
2. Das Öl mit Zitronensaft, gepresste Knoblauchzehen, Thymian, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und frisch gehackte Petersilie gut verrühren. Über das Fleisch gießen und vermengen.
3. Im Kühlschrank zirka 4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Die Paprika und Zwiebeln in Stücke schneiden.

4. Den Grill auf zirka 200-220 °C vorheizen.
5. Das marinierte Fleisch im Wechsel mit Paprika und Zwiebeln auf Fleischspieße spießen.
6. Die Grillspieße auf direkter Hitze von jeder Seite zirka 1 Minute grillen. Danach zirka 10-15 Minuten indirekt gar grillen.

### Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



### Tipp