Souvlaki

Die köstlichen Souvlaki mit Schweinfleisch sind eine bekannte und sehr beliebte Grill-Spezialität aus der griechischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

800 g	Schweinskarree
1 Stk.	Große Zwiebel (rot oder weiß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Thymian (getrocknet)
1 TL	Rosmarin (getrocknet)
0.5 TL	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
40 ml	Olivenöl extra vergine
20 ml	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die griechischen **Souvlaki** Spieße das Schweinefleisch in zirka 2 cm dicke Scheiben schneiden und dann in zirka 4 cm breite Stücke schneiden. Mit einem Fleischhammer klopfen. Die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Das Fleisch in eine Schüssel, Olivenöl und frisch gepressten Zitronensaft vermengen. Die getrocknete Kräuter, Knoblauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle zugeben und verrühren. Die Marinade über das Fleisch gießen, gut vermengen und abgedeckt zirka 4 Stunden marinieren lassen.

2. Den Grill rechtzeitig vorheizen, den Rost oder Grillplatte mit Öl einölen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Das marinierte Schweinefleisch und Zwiebelstücke abwechselnd auf Holz- oder Metallspieße stecken. Die Souvlaki auf beiden Seiten zirka 2-3 Minuten goldbraun grillen.

hier bestellen

Unser Empfehlung
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Als Beilage zu den Souvlaki klassisch Pommes, Braterdäpfel, Ofenkartoffeln, Tzatziki und Salate servieren.