

# 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.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Thymian (getrocknet)
1 TL	Rosmarin (getrocknet)
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
Nach Belieben	<a href="#">Pfeffer</a>
40 ml	Olivenöl extra vergine
20 ml	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die griechischen **Souvlaki** Spieße das Schweinfleisch 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 Schweinfleisch und Zwiebelstücke abwechselnd auf Holz- oder Metallspieße stecken. Die Souvlaki auf beiden Seiten zirka 2-3 Minuten goldbraun grillen.

**Unsere Empfehlung**

a

[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp

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