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	Pfeffer
1 Stk.	Paprika (roten)
1 Stk.	Paprika (gelben)

Für die Paprikasauce

600 g	Paprika (rote)
2 Stk.	Chilischoten
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

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.