

Filetspieße mit Zucchini



Am Morgen oder Vortag:

Die Zutaten für die Marinade gut vermischen. Schweinefilet waschen, abtrocknen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. In der Marinade mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht einlegen.

Vor dem Grillen:

Schaschlik- Spieße in Wasser einlegen. Grill anheizen. Zwiebeln achteln. Zucchini waschen. Die Zucchini mit dem Sparschäler längs in Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe Speck nehmen und ein Stück Fleisch damit so einwickeln, dass der Speck einen Rand um das Filet bildet, in der Mitte aber das Filet zu sehen ist. Nun abwechselnd Zwiebeln, eingewickelte Filet - Stücke und Zucchini, diese wellenartig oder gerollt, aufspießen.

Die Spieße auf dem heißen Grill von beiden Seiten schön goldbraun braten und mit einer fruchtigen Barbeque Sauce oder Tzatziki- Sauce servieren.

Dazu passen auch Folienkartoffeln, die man auf dem Grill mit fertig garen kann oder auch Baguette.

Man kann noch kurz in Öl und Knoblauch marinierte Paprika oder Champignons mit aufspießen, dann wird es noch farbenfroher.

100 ml Öl

50 ml Sojasauce

2 EL Worcestershiresauce

1 EL Zitronensaft

2 EL Senf, mittelscharf

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

800 g Schweinefilet(s)

250 g Speck, Frühstücksspeck (Bacon) in Scheiben

2 m.-große Zwiebel(n)

2 Zucchini