

Grillspieß griechische Art



Das Kammfleisch am besten gleich beim Fleischer in ganz dünne Scheiben schneiden lassen.

Die Gemüsezwiebel halbieren.

Aus den Gewürzen und dem fein gehackten Knoblauch eine Mischung herstellen, damit die Fleischscheiben kräftig einmassieren, in eine Schüssel schichten, zwischen jede Lage 1 TL Öl geben. Das Fleisch 8 - 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Am Grilltag auf den Spieß eines Elektro- oder Holzkohlegrill die eine halbe Zwiebel zuerst aufspießen, dann lagenweise die Fleischscheiben aufspießen. Ziemlich fest muss das Ganze werden.

Zum Schluss die letzte Zwiebelhälfte kräftig gegen das Fleisch pressen und den Grill fest ziehen. Am besten geht ein Grill mit einer vertikalen Befeuerung.

Den Grill kräftig vorheizen und den Spieß in angemessenem Abstand zum Feuer drehen lassen. Unter den Spieß eine feuerfeste Schüssel oder flachen Teller stellen, er dient zum Auffangen des Fleischsaftes und dann zum Einfangen der gegrillten Fleischstücke.

Nach reichlich 40 - 45 min kann angeschnitten werden. Mit einem scharfen Messer wie beim Döner die Lagen wegschneiden und weiter grillen.

Zutaten für 6 Portionen:

1 ½ kg Schweinefleisch (Kamm ohne Knochen)

2 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt

1 EL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Kreuzkümmel

2 EL Zwiebelgranulat

1 EL Koriander, gemörsert

1 EL Pfeffer, weiß, gem.

1 TL, gestr. Zimtpulver

1 TL Ingwerpulver

½ TL Chilipulver

200 ml Öl

1 Gemüsezwiebel(n)