

Grillspieße in Knoblauch-Chili-Oregano-Marinade



Zutaten für 10 Portionen:

500 g Schweinegulasch

1 große Paprikaschote(n), rot

3 m.-große Zwiebel(n)

4 Knoblauchzehe(n)

2 Chilischote(n), rot

1 EL Oregano

1 TL Chiliflocken

1 TL Pfeffer, schwarzer, geschrotet

Salz, grob, aus der Mühle

Olivenöl

Als Erstes schneidet man die Paprika und die Zwiebeln in mundgerechte Stücke. Anschließend fängt man an die Spieße zu bestücken: abwechselnd erst ein Stück Schweinefleisch, dann ein Stück Zwiebel und ein Stück Paprika. Dies macht man so lange, bis zum Schluss je drei Stücke von jeder Sorte auf dem Spieß sind.

Nun wird die Marinade zubereitet. Hierfür werden Knoblauch und Chilischoten in kleine Stücke gehackt und in eine Schüssel gegeben. Jetzt gießt man das Olivenöl - so viel man möchte - darüber und gibt den Oregano, die Chiliflocken und den geschroteten Pfeffer dazu. Das Ganze schmeckt man mit Salz aus der Mühle ab.

Zuletzt wird die Marinade mit einem kleinen Löffel über die Spieße verteilt und diese werden für ein paar Stunde oder über Nacht im Kühlschrank ziehen gelassen.

Diese Menge ergibt ca. 10 Spieße.