



Maurische Fleischspieße

Tapas aus Südspanien - für Grill oder Pfanne

Das Filet in der Mitte durchschneiden. Das Fleisch in Faserrichtung in dünne Streifen schneiden.

Die Knoblauchzehe im Mörser mit dem Salz zu einem Brei verreiben. Beides in eine Schüssel geben. Dazu kommen dann das Olivenöl, Zitronensaft und die übrigen Gewürze. Alles zu einer Marinade verrühren. Die Fleischstreifen dazugeben und ca. 2 Stunden zugedeckt marinieren lassen.

Danach die Streifen zickzackartig auf Schaschlikspieße stecken. Auf dem Grill oder in der Pfanne von jeder Seite ca. 2 - 3 Minuten grillen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 3 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 33 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 6 Portionen:

600 g	Schweinefilet(s)
2	Knoblauchzehe(n)
1 TL	Salz
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 Msp.	Korianderpulver
1 Msp.	Cayennepfeffer
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
	Pfeffer aus der Mühle
5 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft

Rezept von: Monika