

Souvlaki: Griechische Schweinefilet-Spießchen vom Grill



800 – 1.000 g Schweinefilet (2 Schweinefilets, Hähnchenbrustfilet ist auch möglich)

8 EL Olivenöl

2 Zitronen

1 EL frischer oder getrockneter Oregano

2 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

2 EL frische Minze, oder 1 TL getrocknete Minze

1 TL Meersalz

1/2 TL Pfeffer

Holz- oder Metallspieße

Optional Zum Servieren:

8 bis 12 Scheiben Pitabrot

3 große Fleischtomaten

3 – 4 rote Zwiebeln

Zitronenschnitze zum Beträufeln

Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauchzehen, Zwiebel und sämtliche Gewürze mischen. Dazu Knoblauch, Zwiebel und Kräuter sehr fein hacken, oder in einen Mörser zerkleinern. Dann Zitronensaft und Olivenöl untermischen.

Das Fleisch In Würfel von etwa vier cm Kantenlänge schneiden.

Die Marinade über das Fleisch gießen, gleichmäßig vermischen und abgedeckt mindesten zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Mehrmals durchmischen. Idealerweise sollte es über Nacht marinieren, um so zarter und würziger ist sein Geschmack. Das Fleisch wird durch die Marinade heller.

Fleischwürfel aus der Marinade nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nicht zu eng auf die Spieße stecken. Auf einem vorheiztem Holzkohlegrill (Gasgrill 230 – 250 Grad) insgesamt 6 Minuten, maximal 8 Minuten grillen. Jede der beiden Fleisch-Seiten etwa 3 Minuten. Fleisch kurz warmstellen.

Pitabrot-Scheiben danach insgesamt 4 Minuten auf den heißen Grillrost legen und aufbacken. Pitascheiben idealerweise in einem Korb mit Tüchern warm halten.

Die fertig gegrillten Souvlaki zum Salat auf die vorbereitete Servierplatte legen, noch etwas getrockneten Oregano über die Spieße verteilen und reichlich Tzatziki dazu bereitstellen. Zu Tisch kann sich jeder seine Souvlaki-Pita zusammenstellen wie er möchte.