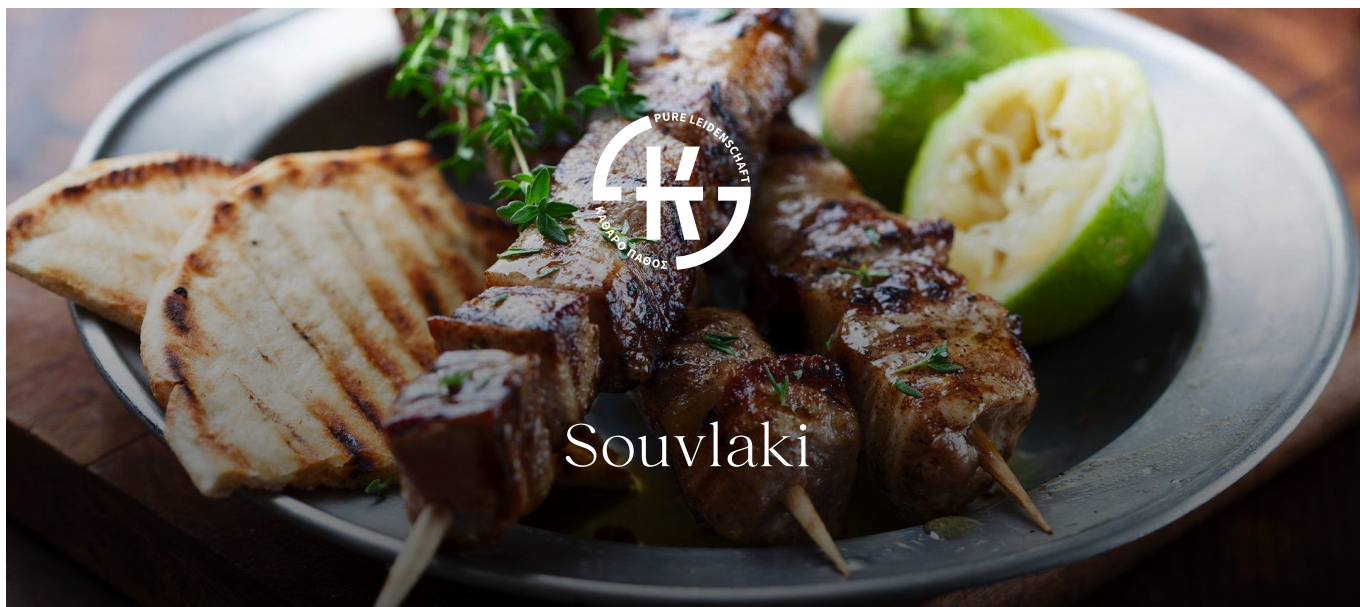




Souvlaki

Zutaten

Für 4 Portionen

1000 g	Schweinesteak ohne Knochen
	Würzöl Oregano (Pure Leidenschaft)
1 Stk.	Zitrone
2 Zehen	Knoblauch zerdrückt
	Salz und Pfeffer
12 Stk.	Holzspieße

Zubereitung

Dauer: 1,5 Stunden

- 1 die Holzspieße ca. 1 Stunde im Wasser aufweichen (schützt vor anbrennen!)
- 2 das Schweinefleisch in 2 cm dicke Würfel schneiden
- 3 Würzöl Oregano, den Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer sowie Knoblauch in einer Schlüssel verrühren
- 4 das Fleisch auf die Holzspieße spießen
- 5 das Souvlaki in die Marinade legen (die Spieße sollten vollständig von der Marinade bedeckt sein und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen - je länger, desto besser!)

- 6** Backrohr auf höchste Grillstufe einstellen und vorheizen
- 7** Souvlaki 8-10 Minuten grillen, dabei einmal wenden
- 8** heiß anrichten, eine ¼ Zitrone auf das Teller legen und servieren
- 9** Beilagenempfehlung: Tzaziki und gemischter Salat, Oreganochips