

Schweinelendenspieße

Marinierzeit: 6 - 8 Stunden
Grillzeit: 6 - 8 Minuten

Zutaten (2 Personen)

300 g Schweinelende
2 EL Olivenöl (gentile)
1 EL Zitronensaft
½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
½ TL Oregano
½ TL Chili (-pulver)
½ TL Kochsalz
½ TL gemahlener Pfeffer

Grillzubehör: 2 Spieße

Zubereitung:

- Fleisch abwaschen und "säubern"
- Lende in 2 cm starke Scheiben schneiden und in 2cm große Würfel schneiden
Stücke aus den Lendenenden können beim Stecken auf die Spieße entsprechend "geformt" werden
- Fleischstücke in einen Gefrierbeutel geben, flüssige Zutaten und dann Gewürze dazugeben
- Luft aus dem Beutel streichen, Beutel verschließen und gut "durchmassieren"
- im Kühlschrank unter gelegentlichem Wenden für mind. 6 Stunden marinieren lassen
- Grill mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze auf 230° C vorheizen
- Fleisch auf Spieße stecken, dabei auf ungefähr gleichgroße Stücke anpassen
- Spieße auflegen und unter 2 bis 3maligem Wenden direkt grillen

Nachbetrachtung:

Als Beilage bietet sich Djuvecreis an, als zusätzliche Würze Ajvar.

Wenn zum Beispiel nur Baguette als Beilage gereicht wird, ist die Fleischportion sicherlich nicht ausreichend.