

# Souvlaki - Schweinefiletspiesse

Marinierte Schweinefiletspiesse mit gegrillter Paprika und Tsatsiki



5 von 1 Bewertung



## KOCHUTENSILIEN

- 1 Grill
- 1 MARABU Holzkohle
- Holzspieße

## ZUTATEN

- 800 g Schweinefilet
- 2 El Oregano (frisch gehackt oder getrocknet)
- 1 Knoblauchzahn
- 5 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- 3 Paprika (Grün, gelb, rot)
- Salz, Pfeffer

### Für das Tsatsiki

- 500 g griechischer Joghurt
- 1 Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Dill
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## ANLEITUNGEN

### Vorbereitung

1. Wir verwenden MARABU Holzkohle und regeln den Grill auf 180 Grad ein.

2. Das Schweinefilet parieren (Fett und Sehnen vom Fleisch mit einem Messer entfernen). Dann in 4x4cm große Würfel schneiden und kühl stellen.
3. Olivenöl mit Oregano in eine Schüssel geben. Zitronen auspressen und den Saft hinzugeben. Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen. Die Fleischwürfel darin marinieren und für 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank lagern.
4. Nun die Fleischwürfel auf die Holzspieße spießen. Es können ca.150g Fleisch pro Spieß verwendet werden.
5. Die Paprika entkernen waschen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl und Oregano bestreichen.
6. Die Gurke waschen und mit einer Küchenhobel grob raspeln. Danach müssen die Raspeln gesalzen werden, damit sie das Wasser verlieren. Anschließend mit der Hand die Raspeln durch ein Sieb drücken damit das Wasser herauskommt. So bleibt das Tsatsiki auch cremig nachdem die Gurke hinzugegeben wurde.
7. Den Joghurt in eine Schüssel geben und die Gurkenraspeln dazu geben. Die Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den Dill hacken und hinzugeben.
8. Alles mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl vermischen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

### **Zubereitung**

1. Die Spieße auf den vorgeheizten Grill legen und bis zur gewünschten Garstufe grillen. Dabei mehrmals wenden. Die Paprika mit Salz, Pfeffer würzen und auf dem Grill kurz von beiden Seiten grillen.