

# Souvlaki

In Griechenland isst man Souvlaki pur mit etwas Zitronensaft und einer Scheibe Weißbrot.

**Dieses Souvlaki-Rezept ist besonders lecker, wegen seiner besonderen Marinade. Die Zubereitung ist recht einfach. Habt etwas Geduld und lasst dem Fleisch die Zeit gut durchzuziehen. Das Braten der Spieße ist schnell gemacht. Reicht dazu unbedingt frische Zitronen. Der Saft der Zitronen gibt dem Fleisch einen ganz besonderen Frischekick.**

## Zutaten

- 1 kg Schweinefleisch, mager
- ½ Tasse Öl
- 3 Paprikaschoten
- 3 Tomaten
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- Oregano
- Paprikapulver edelsüß
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- Das Fleisch in Würfel schneiden. Zusammen mit den Gewürzen und dem Öl in eine Ton- oder Glasform geben und 3 bis 4 Stunden marinieren lassen, ab und zu wenden.
- Dann das Gemüse in etwa gleich große Teile schneiden. Das Fleisch wechselweise mit verschiedenen Gemüsearten auf Spieße ziehen. Die Spieße grillen, am besten über Holzkohle. Dabei ab und an mit Marinade übergießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/souvlaki/>