



Fleischspieße - Suvlákia

Suvlákia arniú

Fleisch abspülen, abtrocknen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Olivenöl mit Zitronensaft, Wein, Salz, Pfeffer, halbierten Lorbeerblättern und 2 TL Oregano vermischen, das Fleisch darin wenden und zugedeckt, möglichst kühl, über Nacht marinieren. Am nächsten Tag Schalotten schälen. Die Fleischwürfel abtropfen lassen und mit den Schalotten auf Grillspieße stecken, so dass sie flachliegend aneinander stoßen. Die Lorbeerblätter dazwischen stecken.

Spieße auf den vorgeheizten Grill legen und von jeder Seite 4-5 Min. grillen, je nach Dicke des Fleisches. Mit Reis servieren.

Man kann zwischen die Fleischstücke noch Tomaten- und Spitzpaprikastücke stecken und mitgrillen.

Geht natürlich auch mit Schweine- oder Kalbfleisch.

Getränke:

Ein kräftiger roter Landwein oder Retsina passen hervorragend dazu.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

800 g Lammfleisch aus der Keule
125 ml Öl (Olivenöl)
1 Zitrone(n), den Saft
125 ml Wein, weiß, trocken
Salz und Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
8 Lorbeerblätter
2 TL Oregano, getrocknet
250 g Schalotte(n)

Verfasser: Sonja