

GRIECHISCHE SPIESSE

Erstellt von [mona_lila](#)

Griechische Spieße werden mit Olivenöl, viel Knoblauch, Fleisch und diversen frischen Kräutern zubereitet.

Zutaten für 4 Portionen

500 g	Schweinefilet
4 Stk	Spieße (mit Öl bestrichen)

Zutaten für die Marinade

5 EL	Olivenöl
5 TL	Zitronensaft
0.5 EL	Wachholderbeeren (zerdrückte)
1 EL	Oregano
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Stk	Knoblauchzehe (fein gehackt)



Zubereitung

- 1 Zuerst muß die Marinade für das Fleisch folgendermaßen zubereitet werden: Olivenöl, Zitronensaft, die zerdrückte Wachholderbeeren, Oregano sowie Salz, Pfeffer und Knoblauch gut vermischen.
- 2 Danach Je nach Größe des Schweinefilets das Fleisch in fingerdicke Stücke schneiden und für mindestens drei Stunden – besser über Nacht – in die Marinade legen.
- 3 Die Stücke werden so aufgespießt, daß die Schnittfläche des Filets auf dem Grill aufliegt und etwa 3 Minuten von jeder Seite grillen und servieren.