

Maurische Fleischspieße

Zutaten:

600 g Schweinefilet
2 Knoblauchzehen
Salz
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Messerspitze gemahlener Koriander
1 Messerspitze Cayennepfeffer
2 EL Paprikapulver, edelsüß
Pfeffer aus der Mühle
5 EL kaltgepresstes Olivenöl
1 EL Zitronensaft
8 Holzspießchen ca. 10 cm lang
Evtl. Fertiggewürzmischung für Fleischspieße

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zubereitung:

Das Fleisch in Faserrichtung in 7 cm lange dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen, im Mörser mit 1 TL Salz fein zerstoßen und in eine Schüssel geben. Die Gewürze zusammen mit Öl und Zitronensaft hinzufügen und alles zu einer Marinade verrühren.

Die Fleischstreifen darin wenden und zum Marinieren für 2 Stunden zugedeckt kühl stellen. Dann das Fleisch in Zickzackform, etwa 5 cm hoch, auf Spießchen stecken, oder in Würfel schneiden und aufstecken. Dann auf dem Grillrost von jeder Seite ca. 2 - 3 Minuten grillen oder in der Pfanne braten.

Zum Trinken eignet sich hier vom San Miguel (Bier) über einen trockenen Rotwein, eigentlich, je nach Geschmack, fast alles.