

# Souvlaki-Spieße mit Schweine-Filet

## Für 4 Personen

750 g Schweine-Filet	2 EL Zitronensaft	Zitronen-Abrieb
Knoblauchpulver	1 $\frac{1}{2}$ TL Majoran	1 $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin
1 EL Petersilie	125 ml Olivenöl	40 ml Weißwein-Reduktion
Salz, Pfeffer	1 rote Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote
1 Zitrone	Holzspieße	$\frac{1}{2}$ TL Oregano

Am Vortag:

Die Paprika-Schoten würfeln, das Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden. Eine Marinade aus Olivenöl und den anderen Zutaten (ohne Oregano) mischen, die Fleisch-Stücke darin einlegen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag abwechselnd Fleisch und Paprika-Stücke auf Holz-Spieße stecken, ca. 1 Stunde auf Zimmer-Temperatur erwärmen lassen; danach 3 min. grillen und mit der Marinade bepinseln. Zum Anrichten die Spieße mit Oregano bestreuen und mit Zitronen-Scheiben garnieren.

NN am 17. August 2015