

Griechische Grillspieße

Für 4 Portionen:

500 g Schweinefilet 4 Stk. Spieße

Für die Marinade:

5 EL Olivenöl 5 TL Zitronensaft 0.5 EL Wachholderbeeren

1 EL Oregano 1 Knoblauchzehe Pfeffer, Salz

Olivenöl, Zitronensaft, die zerdrückten Wachholderbeeren, Oregano, Salz, Pfeffer, Knoblauch gut vermischen.

Das Fleisch in fingerdicke Stücke schneiden und über Nacht in die Marinade legen.

Die Stücke werden so aufgespießt, daß die Schnittfläche des Filets auf dem Grill aufliegt und etwa 3 Minuten von jeder Seite grillen und servieren.

NN am 01. August 2022