

Gyros-Spieße mit Schweine-Rücken

Für 4 Portionen:

2 TL Koriander, gemahlen	2 TL schwarzer Pfeffer	2 TL Chiliflocken
2 TL Thymian, gerebelt	1 TL Kreuzkümmel, gem.	2 TL Majoran, gerebelt
2 TL Oregano, gerebelt	2 TL Paprika edelsüß	1 TL Zwiebelpulver
1 TL Knoblauchpulver	$\frac{1}{4}$ TL Zimt	1 TL Salz
2 Zwiebeln	200 g Schafskäse	16 Sch. Schweine-Rücken, dünn
100 ml Olivenöl		

Sonstiges:

4 Holzspieße, 20 cm, gewässert

Die Gewürze in einer Schüssel vermengen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und die Viertel nochmals teilen. Schafskäse in 16 gleichmäßig große Stücke schneiden. Jeweils ein Stück auf eine Scheibe des Schweinerückens legen, mit einer Prise der Würzmischung bestreuen und aufrollen. Jeweils 4 Röllchen und 4 Zwiebelstücke abwechselnd auf einen Holzspieß stecken.

Den Rest der Würzmischung in einer länglichen Schale mit dem Olivenöl vermischen und darin die Spieße 2 Stunden marinieren.

Vor dem Grillen der Spieße das Gewürzöl etwas abtrocknen und dann 10 Minuten bei mittlerer Hitze direkt über der Glut grillen. Wenn Sie einen Grill mit Deckel haben, legen Sie die Spieße nach dem direkten Angrillen über der Glut an den Rand und garen Sie bei geschlossenem Deckel indirekt weiter. Als Beilage empfiehlt sich Tzaziki, Brot und ein leichter grüner Salat.

Tipps:

Natürlich können Sie bei der Füllung noch variieren, zum Beispiel mit Kräutern, Oliven, Zwiebeln oder Tomaten.

Ein Paar Zweige Rosmarin oder Thymian in der Glut geben eine schöne mediterrane Rauchnote und verfeinern das Aroma.

test Juni 2012