

Souvlaki (Fleischspießchen)



Menge	Zutaten	Zubereitung
600 g	Schweinefleisch mager oder Hühnchen	In 2,5 cm breite Würfel schneiden.
3 EL	Olivenöl	Alle Zutaten zu einer Marinade mischen, Fleisch einlegen und mehrere Stunden, am besten über Nacht ziehen lassen. Das Fleisch wird ganz hell und sehr zart! Holzspießchen eine Stunde in Wasser einweichen, Fleisch aufstecken und grillen oder kurzbraten. Dazu Weißbrot oder Fladenbrot und Fetacreme servieren.
2-3 EL	Zitronensaft	
2 EL	Weißwein	
1 TL	Salz	
2	Knoblauchzehen, zerdrückt	
1 EL	Petersilie grob geschnitten	
1 TL	Oregano	
½ TL	Thymian	
1 Prise	Paprika scharf	
1 Prise	Pfeffer	