

MEIN GENUSS



Griechische Souvlaki



It's a match!

Greek barbecue! Unser Tzatziki Dip Gewürz darf auch keiner Grillparty fehlen!







Zubereitung **20 min**

Zubereitung

- Zunächst werden die Holzspieße für **ein paar Stunden** in Wasser eingelegt, damit diese auf dem Grill nicht verbrennen.

 Anschließend das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
- Zitronen halbieren und deren Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Tzatziki Dip Gewürz, Oregano und Pfeffer vermengen und alles gut verrühren. Das Fleisch mit der Marinade in eine Schüssel geben, gut durchmischen und abgedeckt für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wer Zeit hat und intensives Aroma möchte, kann die Marinade bereits am Vortag vorbereiten und das Fleisch über Nacht darin ziehen lassen.
- Nun die Fleischwürfel auf die Spieße ziehen: Etwa 4-5 Fleischstücke können eng aneinander liegend auf einen Spieß gesteckt werden. Anschließend werden die Fleischspieße auf dem Grill bei einer Temperatur von 250-270 °C ca. 8-10 Minuten rundherum gegrillt.
- Während des Grillvorgangs Deckel geschlossen halten, damit keine Hitze entweicht. Wer die Spieße im Backofen zubereiten möchte, kann diese bei höchster Stufe ca. 10-12 Minuten auf dem Rost garen lassen. Souvlaki Spieße heiß servieren. Als Beilage eignet sich vor allem Tzatziki und griechischer Tomatenreis nach Djuvec Art.

Zutaten

800 g Schweinefleisch (mager)

2 Zitronen

4 EL Olivenöl

4 TL Tzatziki Gewürz

1 EL Oregano

Pfeffer

8 Holzspieße

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.05.2026.