



MEIN GENUSS



Griechische Souvlaki



It's a match!

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



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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 29.10.2026.