

Souvlaki mit Tzatziki

Griechenland (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g zartes Schweinefleisch (z.B. Filet)
- Olivenöl
- mehrere Knoblauchzehen
- Zitronensaft oder 2 Zitronen
- Oregano
- Thymian
- Rosmarin
- Kreuzkümmel
- Dill
- Salatgurke
- 500g griechischer Joghurt
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- mögliche Zutaten:
 - Pita-Brot
 - Kabissalat (z.B. Coleslaw)
 - Pommes
 - Tomatenscheiben
 - Zwiebelringe

Vorbereitung:

- Holzspiesse lange im Wasser wässern. Ansonsten Metallspiesse nehmen.
- Das Fleisch in 2cm dicke Scheiben schneiden und diese dann in ca. 4x4cm Plätzchen.
- Marinade herstellen aus:
 - reichlich Olivenöl
 - Knoblauch gepresst
 - reichlich Zitronensaft
 - Oregano
 - Thymian
 - Rosmarin
 - Kreuzkümmel
- ... und das Fleisch min. 4 Stunden im Kühlschrank marinieren. Einen Rest Marinade aufsparen für später!
- Die Stücke dann durch die dünne Seite auf Spiesse stecken. Idealerweise auf je 2 Spiesschen, um das Verdrehen zu verhindern.
- Die Salatgurke schälen, vierteln, entkernen und mit der groben Rösti-Raffel raspeln.

Zubereitung:

- Die Spiesse ca. 2x4 Minuten auf dem Grill oder in der Grillpfanne heiss grillen und dann an der Wärme noch etwa 8 Minuten ziehen lassen.

- Vor dem Servieren nochmals mit Marinade einpinseln.
 - Tzatziki (Joghurt-Dip):
 - 500g griechischer Joghurt
 - geraspelte Salatgurke
 - Dill
 - Knoblauch gepresst
 - Olivenöl
 - Salz
 - Pfeffer
- Alles sehr gut vermischen, in Schale geben und etwas ziehen lassen.

Tipp:

- Souvlaki heisst auf Griechisch Spiesse. Deshalb nenne ich das Rezept nur Souvlaki.
- Entscheidend für den charakteristischen und beliebten Geschmack ist die Marinade und die lange Marinierzeit darin. Ebenso, dass man vor dem Servieren noch einen Rest der Marinade aufpinselt.
- Oft wird das Fleisch auf den Spiessen mit Zwiebeln und Gemüse (z.B. Peperoni) gestreckt.

