



Rubrik: Ronny grillt griechisch



Souvlaki - Spieße vom Grill

Klassisch werden Souvlaki aus eingelegtem Schweinefleisch, je nach Region aber auch aus Lamm oder Huhn hergestellt. Meine Version besteht aus Schweinekamm und ich habe sie so (ähnlich) in Skiathos gegessen.

Für 5 Spieße verwende ich 6 Kammscheiben. Diese sind ca. 1cm dick und werden in etwa 1x1cm dünne und etwa 5cm lange Streifen geschnitten. Das Ergebnis ist etwas dicker als geschnittener Gyros, aber dünner als zum Beispiel ein klassischer Schaschlik. Um das typisch griechische, würzige Aroma zu erreichen, sollte das Fleisch am Vortag mariniert werden.

Ihr benötigt:

1 Zwiebel

1 kräftigen Schuss Olivenöl

Salz

Ronny's griechisches Grundgewürz



Schneidet die Zwiebel in Streifen, gebt Salz, das Olivenöl und wirklich ordentlich vom griechischen Gewürz dazu. Mit dem Gewürz nicht sparen!

Nun knetet ihr alles kräftig durch, gebt das Fleisch in einen verschließbaren Behälter oder bedeckt es mit Frischhaltefolie (bitte keine Alufolie nehmen) und lasst es im Kühlschrank ruhen (gerne 24 Stunden).



Nach dem Marinieren nehmt ihr euer Fleisch aus dem Kühlschrank und lasst es ein wenig temperieren.

Nun wird aufgespießt.

Das Ergebnis richtet sich natürlich danach, was für Spieße ihr benutzt. Wenn ihr Holzspieße bevorzugt, sollten diese vorher gewässert werden. Ich puhle die Zwiebel heraus (nicht wegwerfen, brauchen wir noch) und spieße nur das Fleisch auf.

Die dünn geschnittene Zwiebel würde auf der direkten Hitze leicht schwarz werden und verbrennt. Das Fleisch sollte dicht, ohne große Zwischenräume geschichtet werden, um ein Austrocknen zu vermeiden.



Die Spieße kommen nun in die direkte Hitze und werden unter häufigem Wenden gegrillt, bis sie eine schöne Farbe haben. Jetzt kommt die Herausforderung, denn die Spieße sind definitiv innen noch nicht durch und ein längeres Grillen auf der direkten Hitze führt nur zum Verbrennen oder Austrocknen. Ich gebe die Spieße nun in eine Edelstahlform. Auch die Zwiebel aus der Marinade kommt hier mit hinein. Sie spendet zusätzlich Feuchtigkeit und gibt Aroma. Die Form mit Alufolie fest verschließen und in die indirekte Hitze zum Garziehen stellen. Wer keine Form hat, kann auch die kompletten Spieße in Alufolie wickeln. Nach ca. 30-60 Minuten wird es Zeit die Souvlaki aus der Alufolie zu befreien. Die Zwiebel sollte zusammen mit etwas ausgetretenem Bratensud weich geschmort sein.



Die Souvlaki gebt ihr noch einmal kurz, bis zum gewünschten Bräunungsgrad, auf die direkte Hitze. Anschließend bestreicht ihr die Spieße mit dem Zwiebelsud, das gibt noch einmal ordentlich Geschmack. Zusammen mit Suzuki angerichtet bietet ihr euren Gästen eine schmackhafte griechische Grillpfanne. Dazu passen Snack-Paprika* hervorragend. Gegrillter Fetakäse* und griechische Pfannenkartoffeln* machen aus eurem Menü ein Highlight an Geschmäckern. Dazu darf natürlich Zaziki nicht fehlen.



* Diese Gerichte findet ihr in meiner Rezeptdecke und in den Downloads.

