



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Souvlaki griechische Spieße vom Grill

1 kg Schweinefleisch  
3-4 EL Zitronensaft  
2 TL Majoran  
2 TL Rosmarin  
1 TL Oregano  
2 EL Petersilie  
1 TL Salz  
Pfeffer  
Pul Biber  
kleine Pilze  
150 ml Olivenöl  
150 ml Brühe  
3 Paprikaschoten



**Fleischspieße vom Grill Souvlaki selber machen  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Das Olivenöl mit allen anderen Zutaten (außer Pul Biber) mischen und die Fleischstücke über Nacht darin marinieren.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit Paprikastücken und Pilzen auf die Spieße stecken.

Nun die Spieße von jeder Seite ca. 5 Min. grillen!

Die fertigen Souvlaki-Spieße mit Pul Biber bestreuen.

**Dazu passt sehr gut...**



**Original Djuvec Reis  
Video bei YouTube**