

Tapas/Imbiss



## Andalusische Fleischspieße

Für 3 Personen

300 g Schweinefilet  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Salz  
½ TL Kreuzkümmel  
1 EL Paprika edelsüß  
1 Msp. Koriander, gemahlen  
1 Msp. Rosenpaprika  
Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
½ EL Zitronensaft



### Zubereitung

1. Das Filet längs in der Mitte durchschneiden. Das Fleisch in Faserrichtung in dünne Streifen schneiden.
2. Die Knoblauchzehe im Mörser mit dem Salz zu einem Brei verreiben. Ebenso den Kreuzkümmel im Mörser kleinreiben. Alles in eine Schüssel geben. Dazu kommen dann das Olivenöl, Zitronensaft und die übrigen Gewürze. Alles zu einer Marinade verrühren.
3. Die Fleischstreifen dazugeben und ca. 2 Stunden zugedeckt marinieren lassen.
4. Danach die Streifen zickzackartig auf Schaschlikspieße stecken. Für kleinere Spieße Zahnstocher verwenden.
5. Auf dem Grill oder in der Pfanne von jeder Seite ca. 2 - 3 Minuten grillen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten    Ruhezeit ca. 2 Stunden    Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten  
Gesamtzeit ca. 2 Stunden 40 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: **einfach**

