

## Maurische Fleisch-Spieße

### Für 6 Portionen:

600 g Schweinefilets	2 Knoblauchzehen	1 TL Salz
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	1 Msp. Korianderpulver	1 Msp. Cayennepfeffer
2 EL Paprikapulver, edelsüß	Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft		

Das Filet in der Mitte teilen und in Faserrichtung in dünne Streifen schneiden.  
Knoblauchzehen im Mörser mit dem Salz zu einem Brei verreiben, in eine Schüssel zusammen mit Olivenöl, Zitronensaft und den übrigen Gewürzen geben. Alles zu einer Marinade verrühren. Die Fleischstreifen hinzufügen und zugedeckt 2 Stunden marinieren lassen.  
Danach die Streifen zickzackartig auf Schaschlikspieße stecken. Auf dem Grill ca. 2 - 3 Minuten grillen.

NN am 20. April 2021