

Polar's Kochstudio

Marinierte Schaschliks

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Schweinefleisch
2 EL Zitronensaft
6 EL Öl
2 Knoblauchzehe(n)
1 TL Thymian, getrocknet
Salz und Pfeffer
300 g Speck, fett
6 Gewürzgurke(n)
3 Paprikaschote(n), rot, gelb, grün

Zubereitung:

Das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen fein würfeln, das Öl und den Zitronensaft mit den übrigen Gewürzen verrühren, über das Fleisch geben und gut vermischen, 2 Tage marinieren. Den fetten Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem marinierten Schweinefleisch abwechselnd auf Spieße ziehen und die fertigen Schaschlikspieße braten oder grillen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten