

Rezept

Eingelegtes Schweinefleisch

Ein Rezept von Eingelegtes Schweinefleisch, am 26.04.2024

Zutaten

700 g mageres Schweinefleisch	1 rote Paprikaschote
3 - 4 Knoblauchzehen	2 EL milder Weißweinessig
100 ml Weißwein	6 EL Olivenöl
1 TL edelsüßes Paprikapulver	½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Oregano	½ TL Thymian
Salz	Pfeffer
Öl zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch 2 - 3 cm groß würfeln. Die Paprikaschote putzen, waschen, klein schneiden. Knoblauch schälen und grob würfeln. Beides mit Essig, Wein, Öl und Gewürzen im Mixer pürieren. Ein Drittel der Marinade unters Fleisch mischen, abgedeckt im Kühlschrank 3 Std. marinieren. Übrige Marinade in einen feuerfesten kleinen Topf füllen, mit wenig Wasser verrühren und kalt stellen.
2. Dann den Grill anheizen. Die Holzspieße in warmes Wasser legen. Fleischwürfel aus der Marinade heben und trocken tupfen. Die Spieße trocknen, ölen und die Fleischwürfel aufstecken.
3. Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Fleischspieße auf den Rost legen und rundherum bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. grillen, dabei ab und zu mit abgetropfter Marinade bestreichen. Zugleich am Rand des Rosts die Marinade im Topf erhitzen.
4. Die fertigen Spieße auf Teller verteilen und mit der heißen Marinade übergießen. Dazu passt etwas gehackte Petersilie zum Garnieren und einige Zitronenviertel zum Beträufeln.