



## Maurische Fleischspieße pinchos morunos

Herkunft: Spanien  
Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)  
Vorbereitungszeit: 30 Minuten  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 6 Portionen

100 ml Olivenöl  
2 EL Kreuzkümmel gemahlen  
1 ½ EL Koriander gemahlen  
½ EL Paprikapulver rosenscharf  
1 TL Cayennepfeffer  
1 TL Rosmarin getrocknet  
750 g Schweinefilet  
10 Zehen(n) Knoblauch  
1 Zweig(e) Petersilie glatt  
2 EL Limettensaft  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
3 EL Öl zum Anbraten

### Vorbereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gewürze einrühren. Bei geringer Temperatur etwa 3 Minuten schmoren, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit dem Gewürzöl vermengen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Mit der Petersilie fein hacken und dem Limettensaft zum Fleisch geben und alles gut durchmischen. Die Fleischstücke abgedeckt über Nacht marinieren lassen.

### Zubereitung

Am folgenden Tag die Fleischstücke auf gewässerte Holzspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Spieße darin gar braten. Dazu schmeckt die Mojo verde.