Fleischspieße
Suvlakia

Souvlaki (auch Suvlakia genannt) ist ein beliebtes griechisches Gericht, das aus mariniertem Fleisch besteht, das auf Spieße gesteckt und gegrillt wird. Traditionell wird Schweinefleisch verwendet, aber auch Hähnchen oder Lamm sind gängige Varianten. Die Marinade besteht typischerweise aus Zitronensaft, Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer.
Souvlaki wird oft mit Pita-Brot, Zwiebeln, Tomaten und Tzatziki serviert. Es ist ein einfaches, aber unglaublich schmackhaftes Gericht, das in Griechenland an fast jeder Straßenecke zu finden ist.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 3 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Lammfleisch
1 Zitrone(n)

Für die Marinade

2 EL Oregano
6 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver

Vorbereitung

Benötigt werden 6 bis 8 Grillspieße. Wenn Sie Holzspieße verwenden, diese etwa 30 Minuten wässern, damit sie nicht anbrennen. Inzwischen das Fleisch waschen, trockentupfen und in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden. Die Fleischstücke dicht auf die Holzspieße stecken. Oregano, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver in das Olivenöl geben und verrühren. Die Spieße in die Marinade legen und einige Stunden kalt stellen.

Zubereitung

Einen Grill vorbereiten und aufheizen, die Spieße darauf jeweils 10 Minuten grillen. Dabei die Spieße immer wieder mit der Marinade bestreichen. Die Zitrone achteln und mit den Fleischspießchen servieren.

© 2026 coquina.de