

Schweinefleischspieße

1 ½ Pfd. Schweinefleisch
3 EL Olivenöl
¼ l Rotwein
½ TL Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
½ TL Chilipulver
½ TL Barbecue-Grillgewürz
3 – 4 Zwiebeln
4 Zweige Petersilie
4 Korianderpflanzen

Fleisch würfeln, Gewürze mit Wein und Öl mischen, Fleisch mindestens sechs Stunden darin marinieren. Abwechselnd mit geviertelten Zwiebeln auf Spieße stecken, in Öl anbraten, mit Marinade begießen, 1 Std. zugedeckt sehr sanft garen, dann 10 min grillen. Gehackte Kräuter vor dem Servieren in die Sauce geben.