



BONIC DEL SUD

MALLORQUINISCHE FLEISCH-SPIESSE

BESCHREIBUNG:

Fleischspieße nach mallorquinischen Rezept! Lecker zu Tapas!

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

500 g Schweinefilet
6 EL Natives Olivenöl Extra
5 EL Orangen-Balsamico
oder Zitronen-Balsamico
6 schwarze Knoblauchzehen, zerdrückt
4 EL Petersilie, fein gehackt
3 EL Ras-el-Hanout Gewürzmischung
Meersalzflocken
Pfeffer
Aioli mit Basilikum
Holzspießchen
Baguette

ZUBEREITUNG:

- Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden und nebeneinander in eine große, flache Schale legen.
- Für die Marinade alle übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Marinade gleichmäßig über das Fleisch geben. Abgedeckt im Kühlschrank unter 2-3 maligem Umrühren 8 Stunden oder über Nacht marinieren.
- Für dieses Rezept sind ca. 12-15 cm lange Holzspießchen erforderlich. Holzspießchen vor der Verwendung 30 Min. in kaltem Wasser einweichen, damit sie nicht verbrennen.
- Den Backofengrill oder die Grillpfanne erhitzen. Je 3 marinierte Fleischstücke mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Spieße stecken. Die Spieße unter mehrfachem Wenden und Bestreichen mit der restlichen Marinade 10-15 Min. braten, bis sie gar und gut gebräunt sind. Mit Petersilie und Meersalzflocken bestreuen. Dazu Aioli und Baguette reichen.

