

Pinchitos Morunos

Maurische Fleischspießchen

Zutaten : 500 g Schweinerippe oder Schweineschulter , **Lende!**
in kleine Würfel oder Streifen geschnitten

Marinade : 2 Knoblauchzehen, feingehackt
2 TL Salz
1 TL mildes Currypulver
1 TL Koriandersamen, gemahlen
1 TL Paprikapulver
¼ TL getrockneter Thymian
3 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Reichlich frisch gemahlener Pfeffer

So wird's gemacht : Den Knoblauch mit etwas Salz im Mörser oder mit dem Messerblatt auf einem Brett zerdrücken. Diese Paste in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten für die Marinade unterrühren. Das Schweinefleisch auf Spieße stecken und in der Marinade wenden. Dabei darauf achten, daß alle Fleischstücke mit Marinade überzogen sind. Mindestens 2 Stunden oder länger ziehen lassen.

Den Grill vorheizen. Die PINCHITOS auf den Rost des Grills verteilen und von jeder Seite 2 - 3 Minuten grillen.

(Rezept für 10 - 12 Personen) ?