# Steakspieße

11. Juli 2010 | Autor Leroy

Hallo Welt, ich weiß, das ist ja eigentlich kein richtiges Gericht aber ich fand die Idee so klasse (und es schmeckt auch gut). Deshalb hier das Rezept für Steakspieße. Zusammen mit diesen beiden Spießvariaten lässt sich da durchaus ein "Kebab"-Grillabend veranstalten.

- Grillfackeln
- Saté-Spieße

Ich mach' es kurz, hier die…

Zutaten für 10 Spieße:

- 3-4 kleine Schweinesteaks (500 g), 1-1,5 cm dick
- 10 Holzspieße
- Pfeffer, Salz, Paprika
- Frische Gartenkräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano)
- 2 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
- Pflanzenöl

Zubereitung:

- Die Steaks ggf. etwas plattieren, falls sie zu dick sind, dann in Streifen schneiden
- Darauf achten, dass die Streifen gleichmäßig dick sind (so breit schneiden, wie das Steak dick ist)
- Streifen flach auf ein Brett legen und den Holzspieß vorsichtig mit etwas Druck durchschieben
- Steakstreifen am Spieß mit den Fingern gleichmäßig verteilen, wenn er sich durch das Durchstecken des Spießes gestaucht haben sollte
- Die Spieße nun von allen Seiten mit Pfeffer, Paprika und Salz würzen

- Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Kräuter waschen und putzen, aber nicht zerkleinern
- Die Spieße in einer GN Schale oder im Gefrierbeutel mit dem Knoblauch, den Kräutern und etwas Öl marinieren lassen (mindestens 1 Stunde, besser 24 h)

- Grillen Sie nun die Spieße auf sehr heißer bis heißer Glut von oben und unten
- Servieren Sie sie mit etwas grünem Salat, Ciabatta-Brot und einer Grillsauce (hatte ich schon die Feinschmecker-Serie von KRAFT erwähnt? Da gibt es eine Steak-Sauce, sehr lecker!)

Guten Appetit und viel Spaß beim Grillen wünscht Ihnen wie immer Ihr Leroy! 😉

Veröffentlicht in Fleisch