


Steakspieße und Steakröllchen

28. April 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt, so spät habe ich noch nie die Grillsaison eröffnet, aber es war ja auch bisher nicht wirklich tolles Wetter ...

Heute ging es jedenfalls endlich mal wieder zur Sache, hier die Rezepte!

Die Zutaten:

- 800 g Schweinesteaks, ca. 0,7 cm stark (ca. 10 kleine Steaks)
- Schafskäse
- Holzspieße und Fleischnadeln
- 10 Streifen Bacon
- 2 Mittlere Zwiebeln
- Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- Gyrosgewürzmischung
- 1 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- Salz, Paprika

Die Zubereitung:

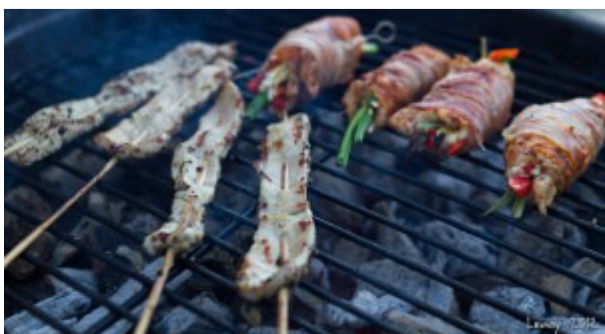
- 5 Steaks mit dem Plattiereisen flach klopfen, halbieren
- Paprika schälen, entkernen, das weiße Fleisch entfernen und in schmale lange Streifen schneiden
- Die Lauchzwiebeln waschen, die Wurzel abschneiden, dann in fingerlange Stücke schneiden, ggf. längs halbieren
- Steaks beidseitig mit Gyrosgewürzmischung würzen
- Je 2 Streifen Paprika und Lauchzwiebel auflegen, Schafskäse darüber bröckeln und einrollen
- Mit je einer Scheibe Speck umwickeln und mit einer Fleischnadel fixieren



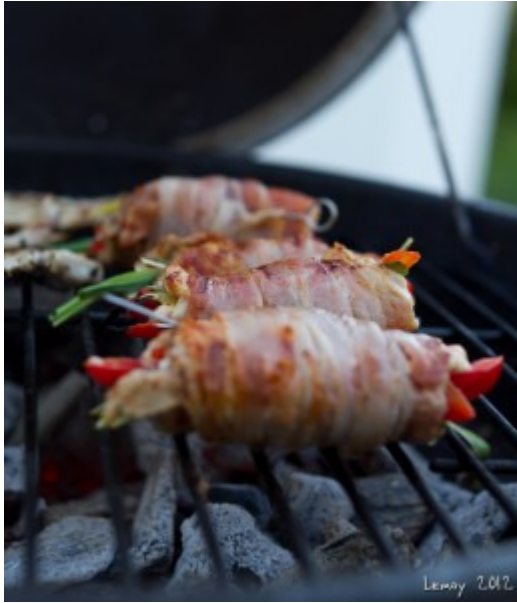
- Die anderen Steaks ebenfalls plattieren und in 3 schmale lange Streifen schneiden
- Auf einen Holzspieß stecken (so wie [hier](#))
- Schwarzen Pfeffer in einem Mörser zerstoßen (nicht mahlen, nur grob zerkleinern)
- Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden
- Eine Schale zuerst mit einer Lage Zwiebel bedecken, Pfeffer aufstreuen
- Dann mit einer Lage Steakspeife bedecken, Pfeffer aufstreuen
- Dann wieder mit einer Lage Zwiebel bedecken, Pfeffer aufstreuen
- Nun wieder Spieße und so weiter, zum Schluss in jedem Fall eine Schicht Pfeffer und Zwiebel zum Abdecken
- Dann mit einem guten Olivenöl beträufeln (reichlich) und mindestens 4 h marinieren lassen



- Den Grill anheizen
- Wenn die Kohle eine weiße Aschehaut hat, kann man auflegen
- Die Zwiebelscheiben und den Pfeffer von den Spießen streifen, da dies sonst verbrennt



- Ein Kugelgrill gart die Röllchen am Besten durch, falls ein solcher nicht zur Hand ist, öfter wenden



- Wenn der Schafskäse herauskocht, ist das Innere durchgegart (Röllchen); die Spieße sind wesentlich schneller fertig (ca. 1-2 min. max auf jeder Seite)
- Mit etwas Brot und Salat servieren, dazu passen auch Pellkartoffeln und ein Schnittlauch-Quark
- Und natürlich ein gutes Bier!



Guten Appetit wünscht Ihnen wie immer Ihr Leroy!

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#) | 📄 Schlagworte: [Grillen](#), [Schwein](#)