



Rezept

Souflaki & Tatziki

Rezept Bild



Zutaten

Souflaki (Spiessli)

- Dicke (2cm) Schweinsplätzli vom Hals
- Zitronenabrieb & Zitronensaft
- Salz/Pfeffer/Fleischgewürz
- Oregano
- optional Rosmarinzweige (siehe [Rosmarin Spiess](#))

Tsatziki

- siehe Originalrezept

Zubereitung

- Fleisch in Mundgerechte Teile schneiden
- Fleischstücke würzen und mit Zitronensaft/abrieb marinieren
- Grosszügig mit Oregano einreiben

- Würzen und marinieren 2-4 h vor der Zubereitung
- Einen Holzspiess (bessere Variante [Rosmarin Zweig](#)) nehmen und die Fleischstücke aufspießen.
- 1h bei 65°C in den Ofen
- Anschliessend kräftig anbraten.
- Auf Wunsch servieren mit Tsaziki

Tipps und Tricks

Unbedingt Plätzli vom Schweinehals nehmen.

Variante mit einem Rosmarinspiess toppt das Ganze um Längen.

Servieren mit [Montanha de batata](#)

Fazit

Durch das marinieren mit Zitrone, wird das Fleisch butterzart.

Auf Zsaziki kann verzichtet werden. Das Fleisch ist hier der Hammer!!

Tags

[Schwein](#) [Tzatziki](#) [Souflaki](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept.

[Tzatziki](#)

[Souflaki](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Rosmarinspiess](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. Link

Rezeptfotos



