



www.hermanns-feine-kost.de
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

Smoky Souvlaki

FÜR 6-8 PORTIONEN BENÖTIGST DU:

- 1 kg Schweineschulter
- 8 Pitabrote
- Einige ca. 12 cm lange Holzspieße
- 4 EL Smoky Souvlaki Rub
- 300 ml Tzatziki
- 100 ml Olivenöl
- 2 große Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Weißwein (oder Roséwein)
- 3 große Bögen Backpapier

Schneide die Schweineschulter in ca. 2 cm große Würfel und gib sie in eine große Schüssel.

1. Würze die Fleischwürfel mit Smoky Souvlaki Rub, Olivenöl und Weißwein.
2. Vermenge alles gründlich mit den Händen.
3. Lass' das Fleisch mindestens zwei Stunden lang in der Marinade ziehen. Je länger es zieht, desto besser. Du kannst es sogar bis zu 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Spieße die Fleischwürfel auf die Holzspieße auf.
5. Lege die Spieße für 10-12 Minuten auf den heißen Grill und wende sie regelmäßig.
6. Schneide die Tomaten und die Zwiebel in Scheiben.
7. Wärme die Pitabrote für drei Minuten auf dem Grill auf, wende sie dabei.
8. Halbiere einen Bogen Backpapier. Nimm ein Pitabrot mit dem Backpapier in die Hand.
9. Lege einen Souvlaki-Spieß in ein Pitabrot, halte das Brot gut fest und zieh den Holzspieß heraus. Bedecke das Fleisch mit etwas Tzatziki und gib einige Tomaten- und Zwiebelscheiben hinzu.
10. Wickle das Pitabrot vorsichtig zusammen und genieße dein Original Souvlaki im Pitabrot!
11. Profi-Tipp: Du kannst das Wickeln auch sein lassen und stattdessen alle Zutaten auf einem Teller anrichten. Das Pitabrot lässt sich geviertelt auch sehr gut zum Tunken und Dippen verwenden.