



## GRILLREZEPTE

### SECRETO-SPIESS VOM IBERICOSCHWEIN (für 4 Personen)

#### ZUTATEN:

- 600 g Secreto de Iberico
- 50 ml Olivenöl
- 25 g Döner-Gewürzmischung

#### VORBEREITUNG:

1. Das Secreto in 2 cm große Würfel schneiden.
2. Fleischwürfel mit Olivenöl einreiben, dann die Gewürzmischung beifügen und alles gründlich vermengen.
3. Das Fleisch abdecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen (am besten über Nacht im Kühlschrank).
4. Die marinierten Fleischwürfel eng auf Spieße stecken.
5. Den Grill für DIREKTES GRILLEN bei 160-180 °C vorbereiten.

#### ZUBEREITUNG:

1. Den Grillrost bürsten und einölen.
2. Die Spieße auf die DIREKTE ZONE des Grills legen und ca. 8-10 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen.
3. Während dieser Zeit mehrfach wenden.
4. Das Fleisch darf noch leicht rosa sein.

#### SERVIEREN:

Mit einem scharfen Messer dünne Scheiben direkt vom Spieße herunterschneiden.

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Grillzeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeit: Mittel