

Spanische Rindfleischspieße

12 Holzspieße (15,5 cm lang)

1 kg Rumpsteak

3 Knoblauchzehen, gehackt

1 EL frisch gehackte glattblättrige Petersilie

80 ml Zitronensaft

$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer

Paprika-Dressing :

2 TL Paprika

$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Salz

2 EL Rotweinessig

50 ml Olivenöl

1.) Holzspieße 1 Stunde in Wasser tränken, damit sie beim Garen nicht verbrennen.

2.) Rumpsteak von überschüssigem Fett befreien und in 3 cm große Stücke schneiden. Fleisch, Knoblauch, Petersilie, Zitronensaft und Pfeffer in einer Schüssel mischen und mit Klarsichtfolie abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

3.) Für das Paprika-Dressing Paprika, Cayennepfeffer, Salz, Essig und Öl gut verrühren.

4.) Backofen- oder Holzkohlegrill vorheizen. Die marinierten Fleischstücke auf die Spieße stecken und 5-6 Minuten gar rösten, dabei einmal wenden. Spieße mit Paprika-Dressing beträufeln und heiß mit Zitronenspalten oder gemischtem Kopfsalat servieren