

Shish Kebab

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 400 g Rinderfiletsteak
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, geviertelt und geteilt
- 1 grüne oder rote Paprika, in Stücke geschnitten
- 1 EL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL frisch gepresster Limettensaft



- Das Rindfleisch in große Würfel (ca. 2-3cm) schneiden
- In einer Schüssel mit Öl, Zwiebel, Paprika, Salz, schwarzem Pfeffer und Limettensaft vermischen
- Mit Plastikfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen
- Abwechselnd das Fleisch, die Paprika und die Zwiebeln auf Spieße stecken
- Den Grill vorheizen
- etwa 3-4min pro Seite grillen