

Pinchos Morunos

Schrittbeschreibung - Rumba Figur 3

- Aus DaSo in Promenade (geführt mit rechter Hand / freien Hände schwingen durch)
- Gegenpromenade mit Schal für Dame (freien Hände schwingen hinter den Rücken)
- Rückwärtsschritt (Hände "fließen" hinter den Rücken re./re. u. li./li. Hand hinterm Rücken fassen) in 1x Rückwärtspromenade / Seitwiegenschritt zum Partner / Rückwärtspromenade (6 x 1/4 Schlag)
- DaSo an rechter Hand in Rückwärtspromenade (Schal für Dame)
- offene Damenrechtsdrehung in offene Gegenüberstellung (geführt aus dem Schal an Schulter der Dame)

Pinchos Morunos - Schweinefilet am Spieß

Zutaten

- Für 4 Portionen
- 600 g Schweinefilet
- 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 EL mildes Paprikapulver
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- kleine Holzspießchen



Zubereitung

1. Das Schweinefilet in Würfel von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden. Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl in einer großen Schüssel verrühren. Die Fleischwürfel gründlich darin wenden und im Kühlschrank etwa 1 Stunde ziehen lassen.
2. Fleischwürfel dicht auf die Spießchen stecken und auf dem Grill oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten braten, dabei öfters wenden. Zum Schluss nach Geschmack die Marinade zugeben
3. Spieße auf einem Teller anrichten und eventuell mit geviertelten Cocktailtomaten garnieren. Dazu passt Weißbrot und Sherry.
4. Mit einem gemischten Salat auch eine schöne Hauptspeise für 2 Personen