

Φτιάξτε το πιο ζουμερό και γευστικό σπιτικό κοντοσούβλι χοιρινό στο φούρνο σας! Δείτε τα υλικά και τα βήματα για να πετύχετε το τέλειο κοντοσούβλι στο σπίτι. Η συνταγή είναι για χοιρινό κρέας αλλά και για προβατίνα, που αν είναι καλά σιτεμένη και μαριναριστεί όπως πρέπει θα την λατρέψουν όλοι!

Τι θα χρειαστείτε

2,5 κιλά κρέας χοιρινό, λαιμό και πανσέτα σε κομμάτια

Για την πρώτη μαρινάδα:

Αλάτι, πιπέρι

Λίγο ελαιόλαδο, 3-4 κ.σ., ίσα να βρέξει το κρέας

3 κ.σ. μουστάρδα

Κρεμμύδι σε φέτες

Για τη δεύτερη μαρινάδα, προσθέτουμε στα υλικά της πρώτης:

2 φύλλα δάφνης

1 κ.σ. ρίγανη

4-5 γαρίφαλα

5-6 κόκκους μπαχάρι

Ξύσμα λεμονιού

Κόκκινο κρασί, τόσο όσο να σκεπάζει το κρέας

Για το κοντοσούβλι:

Το μαριναρισμένο κρέας

2-3 μέτριες ντομάτες σε ροδέλες ή κομμάτια

2-3 μεγάλα κρεμμύδια κομμένα στα τέσσερα και ξεχωρισμένα σε φύλλα

2 πιπεριές της αρεσκείας σας κομμένες σε μεγάλα κομμάτια

Αλάτι και πιπέρι

1 κουτάκι μπύρα

Λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο για το ταψί

5 σούβλες για κοντοσούβλι

Κοντοσούβλι

Εκτέλεση συνταγής

Ζητάμε από τον κρεοπώλη να μας δώσει καλά σιτεμένο χοιρινό κρέας, λαιμό και πανσέτα σε αναλογία 2 προς 3 περίπου. Μπορείτε να προμηθευτείτε και κρέας από προβατίνα, το οποίο πρέπει να είναι πολύ καλά σιτεμένο, τουλάχιστον 10 μέρες στο ψυγείο του κρεοπώλη.

Ανοίγουμε το χαρτί όπου είναι τυλιγμένο το κρέας. Βάζουμε τα υλικά της πρώτης μαρινάδας και κλείνουμε καλά ξανά το χαρτί σφίγγοντας γύρω από το κρέας. Το αφήνουμε στο ψυγείο για μία ώρα.

Το βγάζουμε και το βάζουμε σε τάπερ. Βάζουμε τα υλικά της δεύτερης μαρινάδας και κρασί να σκεπάζει το κρέας μέσα στο δοχείο. Το βάζουμε στο ψυγείο με κλειστό καπάκι για 24 ώρες.

Την άλλη μέρα βγάζουμε το κρέας από το ψυγείο περίπου 2 ώρες πριν το ετοιμάσουμε.

Κόβουμε τις ντομάτες, το κρεμμύδι και τις πιπεριές.

Περνάμε τα κομμάτια του κρέατος εναλλάξ με τα λαχανικά στις σούβλες.

Ακουμπάμε τις σούβλες επάνω στη σχάρα επάνω στο ταψί του φούρνου. Αδειάζουμε τη μπύρα στο ταψί.

Καλύπτουμε το ταψί πρώτα με λαδόκολλα και μετά κλείνουμε με αλουμινόχαρτο.

Ψήνουμε στους 180-190 βαθμούς σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 1 ώρα και 30 λεπτά.

Το κοντοσούβλι γίνεται ζουμερό και πολύ νόστιμο στον οικιακό φούρνο με αυτόν τον τρόπο. Μπορείτε να το συνοδεύσετε με [τζατζίκι](#), [χτυπητή](#) ή [τυροκαυτερή](#).

Καλή όρεξη!

Κοντοσούβλι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε τα υλικά της πρώτης μαρινάδας και κλείνουμε καλά ξανά το χαρτί σφίγγοντας γύρω από το κρέας. Το αφήνουμε στο ψυγείο για μία ώρα.
- 2 Το βγάζουμε και το βάζουμε σε τάπερ. Βάζουμε τα υλικά της δεύτερης μαρινάδας και κρασί να σκεπάζει το κρέας μέσα στο δοχείο. Το βάζουμε στο ψυγείο με κλειστό καπάκι για 24 ώρες.
- 3 Την άλλη μέρα βγάζουμε το κρέας από το ψυγείο περίπου 2 ώρες πριν το ετοιμάσουμε.
- 4 Κόβουμε τις ντομάτες, το κρεμμύδι και τις πιπεριές.
- 5 Περνάμε τα κομμάτια του κρέατος εναλλάξ με τα λαχανικά στις σούβλες.
- 6 Ακουμπάμε τις σούβλες επάνω στη σχάρα επάνω στο ταψί του φούρνου. Αδειάζουμε τη μπύρα στο ταψί.
- 7 Καλύπτουμε το ταψί πρώτα με λαδόκολλα και μετά κλείνουμε με αλουμινόχαρτο.

8 Ψήνουμε στους 180-190 βαθμούς σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 1 ώρα και 30 λεπτά.

9 Το κοντοσούβλι γίνεται ζουμερό και πολύ νόστιμο στον οικιακό φούρνο με αυτόν τον τρόπο. Μπορείτε να το συνοδεύσετε με-τζατζίκι,-χτυπητή-ή-τυροκαυτερή. Καλή όρεξη!