

Κοντοσούβλι «ανάμεικτο» στη λαδόκολλα με θυμάρι και πατατούλες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Καταπληκτική συνταγή για πεντανόστιμο και μαλακό κρέας. Μπορείτε να προσθέσετε και τρίτο είδος κρέατος αν σας αρέσει, π.χ. μοσχάρι ή κοτόπουλο, μειώνοντας αναλογικά τις ποσότητες των άλλων κρεάτων. Μην αφαιρέσετε όμως το αρνάκι γιατί αυτό είναι που δίνει την περισσότερη νοστιμιά.

Χρόνος Προετοιμασίας:

20΄

Χρόνος Παρασκευής:

1-1,5 ώρα ψήσιμο

Υλικά:

- Για 6 μερίδες:
- 600 γρ. μοσχαρίσια σπάλα (ψαχνό)
- 600 γρ. χοιρινό μπούτι (ψαχνό)
- 600 γρ. αρνίσιο μπούτι (ψαχνό)
- 1½ κιλό μικρές πατατούλες για φούρνο (προτιμήστε βιολογικές),

ξεφλουδισμένες και ολόκληρες ή αν δεν βρείτε μικρές, μπορείτε να πάρετε μεγαλύτερες και να τις κόψετε σε μέτρια κομμάτια

- 1/2 λίτρο λευκό ξηρό κρασί
- 1 κύβο ζωμό βοδινού
- 100 ml ελαιόλαδο
- 3 – 4 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι (ή 2 γεμάτες κουτ. σούπας θυμάρι ξερό)
- 6 σκελίδες σκόρδου (ή όσο σκόρδο μας αρέσει), καθαρισμένες και ολόκληρες
- 1 κουτ. σούπας χονδροσπασμένο μαύρο πιπέρι
- 3-4 κουτ. σούπας Μουστάρδα ρίγανη & θυμάρι Kalamata Papadimitriou
- αλάτι
- λίγη ξερή ρίγανη

Εκτέλεση:

Σε ένα μπρίκι ζεσταίνω 1½ φλιτζάνι νερό, διαλύω μέσα το ζωμό, ανακατεύοντας καλά και αφήνω το μείγμα να κρυώσει καλά.

Πλένω και σκουπίζω καλά τα κρεατικά, τα κόβω σε μεγάλους κύβους των 3 εκατοστών και τους βάζω σε ένα μεγάλο μπολ ή σε ένα βαθύ ταψί. Προσθέτω τον διαλυμένο ζωμό, το κρασί, το ελαιόλαδο, το θυμάρι (φρέσκο ή ξερό), τις σκελίδες σκόρδου, το πιπέρι, τη μουστάρδα, αλάτι και λίγη ρίγανη. Ανακατεύω καλά με τα χέρια μου, σκεπάζω το μπολ με μεμβράνη και το βάζω για τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο, για να μαριναριστούν τα υλικά.

Προθερμαίνω το φούρνο στους 180°C. Βγάζω τους κύβους κρέατος από τη μαρινάδα (την οποία αφήνω κατά μέρος), και τους περνάω σε 12 μεγάλα καλαμάκια για σουβλάκι, φροντίζοντας όσο γίνεται να βάλω και από τα 3 είδη κρέατος σε κάθε σουβλάκι. Κόβω 4 μεγάλα κομμάτια γερής λαδόκολλας και μοιράζω τα σουβλάκια ανά 3 σε κάθε λαδόκολλα. Συμπληρώνω με τις σκελίδες σκόρδου (της μαρινάδας), το θυμάρι και από λίγες πατατούλες. Περιχύνω με 1 – 2 κουτ. σούπας από τη μαρινάδα και τυλίγω προσεκτικά τις λαδόκολλες σε πακέτα. Τα βάζω σε ένα μεγάλο ταψί (προτιμώ στο μεγάλο τετράγωνο ταψί του φούρνου) και ψήνω για 1 – 1 ½ ώρα στο μεσαίο ράφι του φούρνου, μέχρι να μαλακώσουν τα κρέατα και οι πατάτες. Ανοίγω κάθε πακέτο, βγάζω τα κρέατα από τις σούβλες και σερβίρω με τις πατατούλες και το νόστιμο ζουμάκι τους.

Πηγή:<http://www.dinanikolaou.gr/recipe/448&page=NaN>