

Lollo`s Pfannengyros



Zutaten Gyros (4 Personen)

- 4 - 5 Schweine-Nackensteaks – (oder 800 g Putengeschnetzeltes)
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 150 ml Sonnenblumenöl – (entspricht eine kleine Kaffeetasse)
- 1 Tütchen Gyros-Gewürzmischung
- 1 EL Paprikaflocken – (oder edelsüßen Paprikapulver)
- 1 TL Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL weißer Balsamico-Essig

Zutaten Zaziki

- 250 g Quark
- 150 g Griechischer Jogurt Natur
- ½ mittelgroße Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 kleine frische Gurke
- 1 EL frischen zerhackten Dill
- ¾ TL Salz

Zubereitung Gyros:

1. Die Zwiebeln halbieren und in dünnen Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten aus der Liste in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.
3. Die Schweine-Nackensteaks in kleinen Streifen schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben, vermengen und zwischenzeitlich mehrmals umrühren. Das Fleisch über Nacht in dieser Marinade ziehen lassen.

Zubereitung Zaziki: (am nächsten Tag)

1. Die Gurke schälen, der Länge nach vierteln und in kleinen Streifen schneiden, den Knoblauch zerkleinern und zerdrücken, den Dill und die Zwiebel ebenfalls zerkleinern. Alle Zutaten aus der Liste vermengen und zunächst abstellen.
2. Das Fleisch zusammen mit der Gyros-Marinade solange anbraten, bis Röstaromen entstehen. Das überschüssige Bratenfett mit einem Esslöffel über den angerichteten Reis geben.

Servieren: mit Langkorn Parboiled-Reis (alternativ Pommes Frites)
und dazu einen Gurkensalat

Tipp: auf zwei 150 ml-Tassen Reis, die doppelte Menge Wasser in einen Topf mit einem Würfel Gemüsebrühe köcheln lassen, Deckel drauf bis das Wasser verdampft ist.



