



Rezeptkarte

Gyros vom Schwein mit Tsatsiki und Tomatenreis

Gyros vom Schwein mit Tsatsiki und Tomatenreis

Zutaten:

Gyros: 720 g Schweinenacken, 6 TL Gyros Gewürz, 1 TL Salz, 100 ml Olivenöl, 1 Zwiebel in Streifen;

Reis: 300 g Langkornreis, 600 ml Tomatensaft, 600 ml Brühe, ½ Zwiebel in Würfel, Olivenöl;

Tsatsiki: 400 g Joghurt 10%, 1 Gurke, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer weiß, 1 kl. Bund Petersilie gehackt;

Zubereitung (ca. 1 Stunde - Marinierzeit: ca. 24 Stunden):

Den Schweinenacken in Streifen schneiden. Das Fleisch mit dem Olivenöl, Salz und Gyros Gewürz marinieren. Die Zwiebelstreifen untermischen, abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Das marinierte Schweinefleisch in einer Pfanne braten bis die Zwiebeln goldgelb und das Fleisch gebräunt ist.

Für den Tsatsiki die Gurke schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke etwas salzen, vermischen und 10 Minuten stehenlassen, dann ausdrücken. Den Joghurt mit fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Gurke und Olivenöl dazugeben.

Für den Tomatenreis in einem Topf die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen. Danach den Reis hinzufügen und kurz glasig mitschwitzen. Mit der Brühe und dem Tomatensaft ablöschen, aufkochen und mit Salz abschmecken. Den Topf bedeckt für 15 Minuten in den 180°C heißen Ofen stellen. Die komplette Flüssigkeit sollte vom Reis aufgesogen sein. Am Ende der Garzeit gut umrühren und nochmals bei Bedarf mit Salz nachschmecken.