



## Pfannen-Gyros vom Schweinefilet mit Tzatziki

4 – 6 Personen

### ZUTATEN :

#### GYROS :

2	Schweinefilets (à 500 g)
4	mittlere Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl zum Marinieren
2 EL	Olivenöl zum Braten
	Meersalz

#### GYROS-GEWÜRZMISCHUNG :

10 Stück	schwarzer Pfeffer
3 Stück	langer Pfeffer
1 TL	Korianderkörner
5 Stück	Piment
2 TL	Thymian frisch, fein gehackt
1 TL	Rosmarin, frisch, fein gehackt
1 TL	Majoran, gerebelt (gehäuft)
2 TL	Oregano, gerebelt (gehäuft)
1 TL	Paprika, edelsüß
½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	Chiliflocken

#### TSATSIKI :

300 g	Joghurt griechischer Art (Fettgehalt 10%)
½	kleine Salatgurke
2 – 4	Knoblauchzehen nach Gusto
1 EL	natives Olivenöl
1 TL	Zitronensaft
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Meersalz

#### BEILAGEN :

Pommes frites, Tomaten, Blattsalate, gegrillte Zucchini, Gurke u.v.a.m. nach Vorliebe

**1** Zuerst die Gewürzmischung zusammenstellen. (Selbstverständlich kann auch käufliche Mischung verwendet werden – selbst frisch zubereitet, ist sie einfach intensiver und individueller). Dazu schwarzen Pfeffer, langer Pfeffer (diesen in Stücke schneiden) Koriander und Piment in einer trockenen Pfanne erhitzen, bis die Körner springen. (intensiviert das Aroma). dann in einen Mörser geben, den Kreuzkümmel (typisch für griechische und türkische Gerichte) dazu geben und mahlen. In ein Schüsselchen geben und mit den anderen Gewürzen vermischen. Thymian und Rosmarin verwende ich **frisch** und fein gehackt. – Die Gewürzmischung ist für 1 kg Fleisch berechnet.

**2** Die parierten Filets in etwa 6 mm dicke Scheiben schneiden und halbieren. In eine Schüssel geben und mit der zubereiteten Gewürzmischung und dem Olivenöl sowie mit kleingehackten Knoblauch und feinen Streifen von halbierten Zwiebeln gut vermengen. Das Gyros über Nacht im Kühlschrank marinieren. – Gyros **nicht** salzen!

**3** Eine Schüssel bereit stellen. In einer Gusseisenpfanne das Olivenöl zum braten erhitzen und das Gyros und ständigem wenden portionsweise braten. Portionen in die Schüssel geben und warm halten. Kurz vor dem Servieren das ganze Gyros nochmals erhitzen und erst jetzt salzen. – Abschmecken.

**4** Für das Tzatziki eine kleine Salatgurke schälen, halbieren und die Kerne auskratzen. Gurke raspeln, ein Teelöffel Salz untermischen und über einem Sieb 1 Stunde abtropfen lassen.

**5** In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen zerdrücken und diese mit dem Olivenöl, der Zitrone und Pfeffer unter das Joghurt rühren. – Die abgetropften Gurkenraspel in ein Küchentuch geben und kräftig alles Restwasser ausdrücken. Raspel unter den Joghurt rühren und gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken. – Noch eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

**ANRICHTEN :** Mit Pommes oder Weißbrot und reichlich Salat bzw. frischem Gemüse anrichten und mit einem geharzten griechischen Wein genießen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)