



GYROS

für 4 Personen

Zutaten

FLEISCH

750	g	Schweinefleisch	
125	ml	Öl	
1	EL	Thymian (getr.)	-> (Sie können auch Gyros-Gewürz fertig kaufen)
1	EL	Oregano (getr.)	-> (Sie können auch Gyros-Gewürz fertig kaufen)
3	Stück	Knoblauchzehen	
		Salz, Pfeffer	

KRAUTSALAT

1	kg	Weißkraut	
6	EL	Essig oder trockenem Weißwein	
125	ml	Öl	
		Salz, Pfeffer	

TZAZIKI

250	g	Salatgurke	
3	Stück	Knoblauchzehen	
250	g	Sahnequark (auch Magerquark mögl.)	
150	g	Joghurt	
1	Bd.	Dill	
1	EL	Essig	
		Salz, Pfeffer	



Zubereitung

GYROS:

1. Knoblauchzehen fein würfeln oder zerdrücken.
2. Schweinefleisch in Streifen schneiden. (Tipp: Das Fleisch kann auch schon am Vortag mariniert werden. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen, dann wird es besonders zart und würzig.)

KRAUTSALAT:

3. Weißkohl putzen und äußere Blätter entfernen. Halbieren, vierteln und den harten Strunk keilförmig herausschneiden.
4. Kohl in Streifen schneiden. Krautsalat sollte etwa 3-4 Stunden durchziehen. Kann auch am Vortag zubereitet werden.

TZAZIKI: (Gurken-Knoblauch-Quark mit Joghurt)

5. Knoblauch fein würfeln oder zerdrücken. Das Tzatziki ist schnell zubereitet. Kann ebenfalls am Vortag hergestellt werden.
6. Salatgurke mit kaltem Wasser gründlich abwaschen. Grob in eine Rührschüssel hineinraspeln. Wasser etwas herausdrücken und in eine Tasse gießen.
7. Sahnequark und Sahnejoghurt sowie den Knoblauch unterrühren. Salzen, pfeffern und mit Essig pikant säuern. Mit Gurkenwasser evtl. etwas flüssiger rühren. Ein Bund Dill fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die übrigen Zutaten mischen.

Guten Appetit!