

Pfannen-Gyros

Für 2 Personen

300 g Schweinebauch ohne Schwarte	300 g Schweinenacken	200 g Schafsjoghurt
1/3 Gurke	2 Knoblauchzehe	1 mittlere weiße Zwiebel
2 Zweige Thymian	1 grosse Prise Gewürzmix	1 grossr Schuss Olivenöl
1 grosse Prise Salz, Pfeffer	1 Spur Rotweinessig	

Den Schweinenacken längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Schweinebauch ebenso in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Nacken in einer Schüssel mit Olivenöl, Thymian, Gewürzmix und 1 Zehe fein geriebenem Knoblauch für 10 Minuten marinieren.

Währenddessen die Gurke grob reiben und eine Knoblauchzehe fein dazu reiben. Beides ansalzen und vermengen.

Das Gyros in eine heiße Pfanne Geben und solange braten bis Wasser aus dem Fleisch austritt, dieses wieder verdunstet und das Fleisch zu rösten beginnt.

Das entstandene Gurkenwasser abgießen, den Joghurt zur Gurke geben, salzen und pfeffern. Jeweils einen Schuss Olivenöl und Rotweinessig dazugeben und verrühren.

Das Gyros solange rösten bis es kross ist und anschließend salzen. Auf ein Sieb geben und das ausgebratene Fett abtropfen lassen.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden, das Gyros mit Tsatsiki auf 2 Tellern anrichten und die Zwiebelringe darauf geben.

Steffen Henssler am 11. Februar 2021