



Gyros me tzatziki kal patates lemono Rindsgeschnetzeltes mit Tzatziki und Zitronenkartoffeln

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Gyros

600 g	Rindshuftplätzli	waschen und gut abtropfen lassen eventuell mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden
6-8 EL	Olivenöl	in eine Schüssel geben
2	Knoblauchzehen	schälen und fein hacken zugeben
3 EL	Paprika rosenscharf	sowie
	Salz	und
	Pfeffer	zugeben
	Oregano	fein hacken zugeben
	Thymian	fein hacken zugeben und alles gut verrühren
		Das Fleisch darin für 60 Minuten marinieren.

Tzatziki

		in dieser Zeit zubereiten
1	Gurke	schälen der Länge nach teilen und die Kerne entfernen. Mit einem Hobel raspeln und mit Salz bestreuen das ganze dann 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Saft auspressen.
200 g	griechisches Naturjoghurt	eine Schüssel geben die ausgepressten Gurken zugeben
2	Knoblauchzehen	schälen und fein hacken zugeben
1 Bund	Dill	von den Stielen zupfen und zugeben, mit
	Salz	und
	Pfeffer	und
	Zitronensaft	abschmecken.

Pfanne erhitzen das Fleisch mit Marinade in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten.
Eventuelle nochmal nachwürzen.

Anrichten:

Gyros mit Tzatziki und den Zitronenkartoffeln auf 4 Teller verteilen und servieren.



Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Patates lemono Zitronenkartoffeln



400 g Kartoffeln

gut waschen und vorkochen. Die Kartoffeln sollten eher noch etwas fester sein

1 Zitrone

In der Zeit, die Marinade fertig machen
Zitronenschale fein abreiben und mit dem Zitronensaft und

2-3 EL Olivenöl
1 große Knoblauchzehe
Thymian
Salz
Pfeffer

vermischen
hineinpressen, dann feingehackt und dazugeben und zur Seite stellen

Backofen auf 220° Ober/Unterhitze vorheizen

Dann die Kartoffeln schälen, längst vierteln und noch lauwarm mit der Marinade vermischen und etwa eine Stunde ziehen lassen.

Dann für 30 Minuten bei 220° in den vorgeheizten Ofen geben.