

Gyros-Fondue mit feinstem Luma Pork und Zaziki



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h

 Einfach



Zutaten

für 10 Personen

Fleisch

- 2 kg** Nierstück vom Schweizer Luma Pork
- 2 l** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 2** Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 1 Zweig** Rosmarin
- 1 Zweig** Thymian
- Pfefferkörner
- Meersalz

Zaziki

- 2** Gurken
- 500 g** griechisches Joghurt
- 250 g** Crème fraîche
- 4** Knoblauchzehen
- Minze
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1

Fleisch

Nierstück parieren und in etwa 3 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und mit Fleisch und Sonnenblumenöl auf max. 100 °C erhitzen. Rosmarin, Thymian, Pfefferkörner und etwas Salz begeben und einige Zeit ziehen lassen. Öl in Rechaud-Pfannen geben und Fleischwürfel darin «à la minute» garen.

2

Nährwerte

1 Portion (ohne Pitabrot und Reis) enthält ca.:

- 624** kcal
- 49 g** Eiweiss
- 6 g** Kohlenhydrate
- 45 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Tipp

Das Öl vom Luma-Pork-Fondue nach Gebrauch abpassieren und tiefkühlen. Es lässt sich herrlich zum Anbraten und Aromatisieren weiterverwenden.



Der feine Unterschied.

Zaziki

Gurken mit der Rösti-Raffel reiben, salzen und in einem Sieb ca. 1 Stunde abtropfen lassen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Joghurt und Crème fraîche vermengen. Gurken und gehackte Minze beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt knuspriges Pitabrot oder Reis mit Kreuzkümmel.