Gyros-Fondue mit feinstem Luma Pork und Zaziki

Meine Wahl.

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

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.

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 beigeben und einige Zeit ziehen lassen. Öl in Rechaud-Pfannen geben und Fleischwürfel darin «à la minute» garen.

2

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.