

Pfannen-Gyros vom Wildschwein mit Zaziki

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Wildschweinfilet	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Thymian	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	2 EL Rapsöl
Pfeffer		

Für das Zaziki:

100 g Quark	50 g griech. Joghurt	$\frac{1}{4}$ Gurke
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	2 EL getrock. Cranberries
2 EL Leinöl	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Fladenbrot	Wildkräutersalat
--------------	------------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch sauber parieren und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Oregano, Thymian, beide Paprikapulver, Kreuzkümmel und Pfeffer zum Fleisch in die Schüssel geben, ebenso Knoblauch und Zwiebel. Öl dazugeben, anschließend alles gut vermischen und im Kühlschrank kurz marinieren. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das marinierte Wildschweinfleisch für rund 5 Minuten scharf anbraten.

Für das Zaziki:

Gurke schälen, fein raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas stehen lassen.

Quark und Joghurt verrühren. Leinöl einrühren. Cranberries hinzugeben.

Dann die Gurke mitsamt des ausgetretenen Wassers unterrühren. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Unter die Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Für die Fertigstellung:

Fladenbrot kurz in den vorgeheizten Ofen geben, dann vierteln und jedes Stück als Tasche aufschneiden.

Wildkräutersalat putzen und ggf. waschen. Salat in das Brot geben, mit Fleisch und Zaziki anrichten.

Nelson Müller am 22. Juli 2022