



Fotos: Jannik Hennefarth

GYROS VOM REHTRÄGER

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

Sirtaki für den Gaumen

ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

GYROS VOM REH

- > Wildbret vom Rehträger
- > 2–4 EL Joghurt
- > Olivenöl
- > 1 Gemüsezwiebel
- > Zitronensaft
- > Gyros Gewürzmischung
- > Knoblauchzehen

KARTOFFELSPALTEN

- > 500 g Kartoffeln (festkochend)
- > 2–4 EL Joghurt
- > Salz & Pfeffer
- > Neutrales Öl

GRIECHISCHER BAUERN Salat

- > 250 g Tomaten
- > ½ Salatgurke
- > ½ Paprika rot
- > 1 große rote Zwiebel

- > 1 Packung Schafskäse
- > Oliven (n. B.)
- > Salz und Pfeffer
- > Oregano
- > Olivenöl
- > Essig oder Zitronensaft

PASSENDEN DAZU

- > Zaziki nach Belieben

ZUBEREITUNG

- > Den Rehträger auslösen, parieren und in dünne Streifen schneiden. Im Anschluss mit der fertigen Gewürzmischung oder alternativ aus einer selbstgemachten Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Thymian, Rosmarin, Majoran, Zucker, Koriander, Kümmel, granuliertes Zwiebel-

und Knoblauchpulver) würzen, etwas Zitronensaft hinzugeben und vermengen. Joghurt und Olivenöl untermischen und abermals vermengen und über Nacht ziehen lassen.

- > Frühkartoffeln waschen, jede Knolle in sechs bis acht Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Wasser bedecken und stehen lassen. Nach 1 Stunde Wasser wegleeren, mit Salz, Pfeffer und Öl vermengen und auf ein Blech geben. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

- > Gemüse für den Bauernsalat waschen, Feta und Gemüse in Würfel schneiden. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Oliven nach Belieben entweder ganz oder halbiert hinzugeben. Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- > Gyros, beginnend mit dem Viertel einer Gemüsezwiebel auf Grillspieße stecken und ebenfalls mit einem Zwiebel-Viertel abschließen.

- > Kartoffelspalten in den vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen.

- > Gyrosspieße auf dem vorgeheizten Grill kross anbraten.

- > Gyros vom Spieß direkt herunterschneiden, mit Bauernsalat und kross gebackenen Kartoffelspalten und reichlich Zaziki anrichten.

*und jetzt
Genießen*