



Gyros Spieß, Tsatsiki und Naan

Zutaten:

Gyros-Spieß (vom Grill):

4–6 Personen

Zutaten

1 kg Schweineschopf

3 Knoblauchzehen (gepresst)

2 TL Oregano (getrocknet)

1 TL Thymian

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

½ TL Paprikapulver (rosenscharf)

1 TL Kreuzkümmel (optional)

1 TL Salz

Pfeffer nach Geschmack

Saft ½ Zitrone

1 rote Zwiebel (in feinen Ringen)

1 Weiße Zwiebel geachtelt

Tzatziki:

4 Personen

Zutaten

500 g griechischer Joghurt (10% Fett)

½ Salatgurke

2–3 Knoblauchzehen (fein gerieben)

1 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Frischer Dill (optional)

Naan – Brot:

4 Personen

Zutaten

7g Trockenhefe

1 Prise Zucker

80g griechisches Joghurt (raumtemperiert)

Rapsöl

Grobes Meersalz

1 TL weißer Pfeffer

400g Mehl

120g Butter

3 EL frische Kräuter, gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Zubereitung:

Fleisch marinieren: Fleisch in gleich große Würfel schneiden. Mit Gewürzen, Knoblauch, Zitronensaft und Zwiebel gut vermengen. Abgedeckt mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Aufspießen: Fleischwürfel wie bei Döner/Gyros übereinander auf Schaschlik-Spieße stecken. Jeden Spieß mit einem Stück Zwiebel abschließen. Zubereitung am Grill: 1. Grill für indirektes Grillen vorbereiten 2. Die Spieße bei indirekter Hitze für 25-30 Minuten grillen.

Tzatziki: 1. Gurke grob raspeln, salzen, 10 Min. ziehen lassen, dann gut ausdrücken. 2. Gurkenraspel mit Joghurt, Knoblauch, Öl, Essig/Zitronensaft verrühren. 3. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Dill abschmecken. 4. Kühl stellen.

Naan: 1. In eine große, vorgewärmte Schüssel 180ml lauwarmes Wasser gießen. Darauf die Hefe und eine Prise Zucker streuen. Ohne zu rühren für etwa 5 Minuten stehen lassen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. 2. Das Joghurt mit EL Öl, 1 TL Salz und dem weißen Pfeffer unterrühren. 3. Das Mehl einstreuen und vermengen, bis ein weicher Teig entsteht. 4. Auf einer sauberen Arbeitsfläche etwa 8 Minuten mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. 5. Eine große Schüssel mit Öl einstreichen. 6. Den Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls mit Öl benetzen. 7. Den Teig nun ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. 8. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Kräuter, Knoblauch und 1 TL Salz einrühren und Topf beiseite stellen. 9. Den Teig in der Schüssel kräftig zusammendrücken und in 4 gleich große Stücke teilen. 10. Auf einer sauberen, trockenen Arbeitsfläche die Teigstücke mit der Hand jeweils zu einem 20 cm langen und 1 cm dicken Oval ausziehen. 11. Die Teigfladen auf ein bemehltes Blech geben.

Zubereitung am Grill

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (230°C) vorbereiten und den Pizzastein für 20 Minuten vorheizen. 2. Nun 2 Teigfladen auf den Pizzastein geben und mit der zuvor zubereiteten Kräuterbutter bestreichen. 3. Bei direkter Hitze (200°C) für jeweils 2 Minuten pro Seite backen.