

GESCHNETZELTES NACH GYROSART MIT GEFÜLLTEN WEINBLÄTTERN UND TSATZIKI

GESCHNETZELTES NACH GYROSART MIT GEFÜLLTEN WEINBLÄTTERN UND TSATZIKI

Mein normales Gyrosrezept kennt ihr ja bereits, hier habe ich leider kein Schweinegulasch bekommen. Deshalb gab es kurzerhand ein Geschnetzeltes nach Gyrosart mit gefüllten Weinblättern, Tzatziki und einem passenden Weißbrot.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300g Schweineschnitzel

1 rote Zwiebel

1 EL Garam Masala

1 TL Paprikapulver (scharf)

1/2 TL Cumin

Pfeffer & Salz

5 EL Olivenöl

Für den Tzatziki:

200g Griechischer Joghurt (10% Fett)

2-3 Knoblauchzehen

1/2 Salatgurke

1 TL getrockneter Dill

Pfeffer und Salz

Gefüllte Weinblätter (ca. 35-40 Stück!):

500g Weinblätter (eingelegt)

250g Reis (2 Tassen)

Salz

1 Bund Dill

1 kleines Bund Petersilie

1 Hand voll Minzblätter (hier englische Minze)

1/2 TL gemahlener Piment

2 Anissterne

1 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Da die Weinblätter ein wenig brauchen sollten sie idealerweise am Vortag oder am Vormittag zubereitet werden. Da ich selten lange genug im Voraus plane kann ich aber sagen: wenn man stressresistent ist, dann reichen auch 3,5 Stunden vor dem Essen.

Ich fange also mit den Weinblättern an. Für den Reis setze ich einen Topf mit Salzwasser auf. Sobald das Wasser kocht gebe ich den Reis hinein und reduziere die Hitze (hier Stufe 4 von 9). Immer wieder umrühren, der Reis soll möglichst locker werden. Mein Reis braucht insgesamt 16 Minuten bis er gar ist. Nach 10 Minuten gebe ich die Lorbeerblätter und die Anissterne dazu. Den Dill, die Minzblätter und die Petersilie hacke ich fein und hebe beides kurz vor Ende der Garzeit ebenfalls unter. Den Piment mahle ich in der Mühle auf gröbster Stufe direkt in den Topf. Den Saft von einer halben Zitrone dazugeben und den Reis vom Herd nehmen. Auch beim Abkühlen immer wieder umrühren damit der Reis locker bleibt. Anissterne und Lorbeerblätter können jetzt entfernt werden. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas mit Salz oder Zitronensaft nachwürzen.



Während der Reis abkühlt wässere ich die Weinblätter ein wenig. Dazu lege ich sie einfach in eine Schale mit kaltem Wasser. Dadurch wird der hohe Salzanteil etwas reduziert.

Außerdem nutze ich die Abkühlphase vom Reis um das Gyrosfleisch zu marinieren. Dazu schneide ich die Schweineschnitzel in Streifen und gebe sie in eine Schüssel wo sie mit dem Olivenöl "übergossen" werden. Dann gebe ich Garam Masala, Paprikapulver, Cumin, Pfeffer und Salz dazu. Alles ordentlich vermengen. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls dazugeben. Beiseite stellen und marinieren lassen. Während das Fleisch mariniert geht es mit den Weinblättern weiter.

Ich lege jetzt das erste Weinblatt flach und mit den Rippen nach oben auf dem Brettchen aus und gebe ungefähr 2 TL Reis direkt auf den Stielansatz. Der Stiel selbst wird abgeschnitten.



Jetzt werden die beiden nach unten stehenden Blattenden leicht überlappend über den Reis geschlagen.



Von links und rechts werden jetzt die Blattenden zur Mitte hin eingeschlagen. Das Blatt sollte jetzt noch in etwa so breit sein wie die Reisfüllung.



Dann einfach von unten (also vom Reis aus) nach oben hin fest aufrollen und so in einen großen flachen Topf mit Deckel legen, dass das Blattende unten liegt.

Das Ganze wiederhole ich jetzt wieder und wieder und wieder und wieder.... bis entweder Reis, Weinblätter oder beides aufgebraucht sind.



Der Topf wird jetzt mit Wasser aufgefüllt bis alle Blätter leicht bedeckt sind. Dazu gebe ich 2 EL Olivenöl und die verbliebene halbe Zitrone die ich vorher in Viertel schneide.



Und weil gefüllte Weinblätter hinterhältige kleine Päckchen sind, die versuchen munter fröhlich an der Oberfläche zu schwimmen, beschwere ich die ganze Geschichte mit einem Teller bevor ich den Deckel aufsetze und die Weinblätter auf Stufe 6 von 9 für 45 Minuten köcheln lasse.



Nach 45 Minuten gieße ich das Wasser ab und lasse die Weinblätter auskühlen. Dabei übergieße ich sie großzügig mit Olivenöl.

Während die Weinblätter aber noch köcheln kümmer ich mich um den Tzatziki. Die Gurke waschen und mit einer Gemüsereibe fein reiben. Das überschüssige Gurkenwasser auspressen und vorsichtig abkippen. Den Joghurt unterheben. Die Knoblauchzehen fein schneiden oder pressen und zusammen mit dem Dill und dem Olivenöl in die Joghurt-Gurken Mischung geben. Alles ordentlich umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.



Wenn die Weinblätter soweit fertig sind und noch ein wenig abkühlen geht es mit dem Gyros weiter. Eine große Pfanne ohne weiteres Öl erhitzen. Das Gyros hineingeben sobald die Pfanne heiß ist und unter regelmäßigem Wenden solange braten bis es den gewünschten "Knuspergrad" erreicht hat. Bei Gulasch geht das etwas länger, bei Schnitzfleisch sollte man es nicht länger als 10 Minuten anbraten, sonst wird es sehr trocken. Wer sich wie ich für ein Fladenbrot entschieden hat sollte noch 5-6 Minuten zum Aufbacken einplanen. Nicht vergessen!

Wenn man jetzt endlich alle Bestandteile zusammen hat, dann geht es ans Anrichten. Gyros, Weinblätter, Tzatziki und Brot auf den Teller geben und servieren.

Dieses Essen habt ihr euch jetzt verdient!

