



Schwabes

Rezeptideen

Gyros

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Schweinefleisch vom Kamm
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- eine Tasse Öl
- 2 EL Schwabes Gyros Gewürz.

Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit in Streifen geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch und Schwabes Gyros - Gewürz vermischen.

Im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Dabei ab und zu wenden.

Vor dem Braten überschüssiges Öl abgießen, dann das Fleisch auf größter Hitze anbraten und durchgaren.

Dazu empfehlen wir Reis, Krautsalat und natürlich Tzatziki mit Schwabes Tzatziki - Gewürz.

Hierzu 250 g Quark mit 1-2 EL Schwabes Tzatziki Gewürz verrühren und 1 ca 5 cm großes Stück Salatgurke, feingerieben, dazugeben.

Alles mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!