

HEUREKA



ZUTATEN

Für 4 Personen:

- 600 g Schweinefleisch
z.B.: Halsgrat
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- 1 EL Herbaria "Heureka"

Heureka Gyros-Spieße

Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, leicht ölen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Zitronensaft auspressen und mit Heureka und 3 EL Olivenöl verrühren.

Das Fleisch locker auf Grillspieße stecken, bei großer Hitze von allen Seiten insgesamt knapp 20 Minuten lang grillen – entweder in einer Grillpfanne, oder auf dem Grill. Sobald das Fleisch goldbraun ist, in kurzen Abständen mit der Heureka-Marinade bepinseln, oft wenden und noch ein paar Minuten fertig grillen.

Fertige Spieße kurz ruhen lassen, dann entweder als Gyrosspieße mit Salat servieren oder mit Tsatsiki, Tomaten, roten Zwiebeln, Salatblatt, gegrillten Zucchini, etwas mariniertem Spitzkohl auf oder in Pita Broten servieren. Dafür das Fleisch von den Spießen streifen, alles zusammen noch einmal mit etwas Heureka nachwürzen.

Tipp: Für das beste Tsatsiki eine Salatgurke schälen, raspeln, in einer Schüssel leicht salzen und nach 10 Minuten den Saft in einem Küchentuch aus den Gurken pressen (Gurkensaft pur trinken oder etwa zu gleichen Teilen mit Joghurt verrühren und als Edel-Ayran genießen). Gurkenraspel mit reichlich gehackter Minze, Koriander oder Dill, 150 g griechischem Joghurt (10%) und einem Schuss Olivenöl verrühren.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezpte