

# Griechischer Filetspieß

## Souvlaki



### Zutaten für 2 Personen:

250 g Schweinefilet

Gyros-Gewürz

1/4 rote Paprika

1 EL Olivenöl

### Kartoffelscheiben griechisch:

2-4 Kartoffeln

Frittieröl

Chilisalz

### Schnelles Tsatsiki:

150 g Joghurt natur

20 g Gurke

Salz

1/2 Knoblauchzehe

1. Schweinefilet sauber parieren und quer zur Faser in fingerdicke Scheiben schneiden.

2. Paprika putzen und in 1 cm dicke Streifen schneiden, dann in kleinere Abschnitte teilen.

3. Paprika in einer beschichteten Pfanne ohne Öl je 3 Minuten auf beiden Seiten braten. Abwechselnd mit den Schweinefiletscheiben auf Spieße stecken. Schweinefiletscheiben mit der schmalen Seite aufspießen - wie auf dem Bild.

4. Mit Gyros-Gewürz bestreuen und in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf beiden Seiten anbraten.

5. Backofen auf 130° vorheizen. Rost in die Mitte, Backblech als Fettpfanne darunter einschieben und Spieß in etwa 15 Minuten fertig garen.

### Kartoffelscheiben griechisch:

1. Kartoffeln schälen und in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Küchentüchern trocknen.

2. Bei etwa 170° in einer Fritteuse 5-6 Minuten vorfrittieren. Dann abkühlen lassen.

3. Vor dem Servieren nochmals 3-4 Minuten frittieren, auf Küchentüchern entfetten und mit Chilisalz würzen.

### Schnelles Tsatsiki:

1. Gurke fein raspeln. Kräftig salzen, 10 Minuten schwitzen lassen und dann mit Küchentuch trocknen.

2. 1/2 Knoblauchzehe fein pressen. Zusammen mit der Gurke in das Joghurt einrühren. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, griechisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023