

# Rasnici vom Elektrogrill mit Currymayonnaise und Djuvec-Reis



## Zutaten für zwei Personen:

4 Scheiben dünn geschnittener Schweinenackenbraten ohne Knochen

Gyros-Gewürzmischung

Rapsöl

## Curry-Mayonnaise:

1 gehäufte EL Mayonnaise

1 gehäufte EL Joghurt

2 TL Crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL mildes Curry

1. Schweinenackenbraten in 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Je in zwei Hälften teilen.

2. Die halbierten Fleischscheiben kräftig mit der Gyros-Mischung bestreuen, mit Rapsöl beträufeln und einige Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

3. Fleisch vor dem Grillen flach auf Spieße stecken.

4. Elektrogrill gut vorheizen (10-15 min), beim Grillen darauf achten, dass die Fleischscheiben flach aufliegen.

5. Nachdem die Oberfläche zu glänzen anfängt,

Fleisch umdrehen und kurz fertig grillen.

## Currymayonnaise:

Alle Zutaten gut verrühren, einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

## Hinweise:

Gegrillte Spieße sofort servieren, sie werden schnell kalt. Als Beilage Djuvec-Reis reichen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, kroatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2023