

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Rindfleisch-“Gyros“ mit Weißkraut und Tsatsiki

für 4 Personen:

250 g	Weißkraut
¼	Chilischote
20 ml	Olivenöl zum Braten
½ TL	Palmzucker
	etwas Bertram, gemahlen
½ TL	weißen Balsamicoessig
	Sole in der Sprühflasche (oder Salz)
250 g	Rinderhackfleisch
½	Ei
	fein gewürfelte Zwiebel
½	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
	Kreuzkümmel
	Cayenne-Pfeffer
	Oregano
	Thymian
	Paprika, edelsüß
1 TL	Tomatenmark
20 g	Semmelbrösel
	Steinsalz oder feines Meersalz
1 TL	frische Blattpetersilie, in Streifen geschnitten
125 g	Spiral-, Muschel- oder Schmetterlingsnudeln, bissfest gegart
1 TL	natives Sesamöl
30 g	Tsatsiki
190 g	Speisequark, Rahmstufe
125 g	Joghurt mild
¼	Salatgurke
20 ml	extra natives Olivenöl
½ TL	Kräuteressig
1	kleine Knoblauchzehe, fein geschnitten
½ TL	Steinsalz oder feines Meersalz