



JAGD | NATUR | GENUSS LandesJagdVerband Baden-Württemberg e.V.

Saftig und doch kross!

Das geht so richtig gut mit Wildschweinhals, bevorzugt von älteren Stücken. Beim Frischling ist einfach noch nicht genug Struktur und intramuskuläres Fett vorhanden. So richtig lecker wird das natürlich erst am großen Spieß und über Holzkohlen gebrutzelt. Wer's einfacher mag, bedient sich der Rotisserie am Gasgrill oder schnetzelt den Hals und bereitet das Gyros in der Pfanne zu.

Fotos Jannik Hennefarth



SIRTAKI AM GAUMEN

Wildschweingyros in frischgebackener Pita an Leber, Bauernsalat und Minz-Aubergine

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

ZUTATEN

GYROS

- › Wildschweinnacken
- › Gyrosgewürz
(1 TL Knoblauch, 1 TL Zwiebel, Pfeffer, 2 EL Majoran, 2 EL Salz, 3 EL Thymian, 3 EL Paprikapulver süß, 3 EL Pfeffer, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel und 1 TL Zucker)
- › Zwiebel ganz

PITA

- › 250 g Mehl
- › 150 ml lauw. Wasser
- › etwas Hefe
- › Prise Zucker und Salz
- › 35 ml Olivenöl

LEBER

- › Wildleber

Am Tag zuvor:

WILDSCHWEIN-GYROS

- › Nacken vom Wildschwein in dünne Scheiben schneiden
- › Das fertige oder selbstgemachte Gyrosgewürz mit den Nackenscheiben in einer Schüssel vermengen
- › Über Nacht kaltstellen

Am nächsten Tag:

SELBSTGEBACKENE PITA

- › Lauwarmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz vermengen, warten und anschließend zum Mehl hinzugeben und vermengen sowie vorkneten
- › Olivenöl hinzugeben, glattkneten und zugedeckt an einen warmen Ort stellen
- › Nach der Gehzeit portionieren, flachkneten und bei 250 °C für 7–10 min ausbacken

WILDSCHWEIN-GYROS

- › Wildschweingyros vom Vortag auf Spieße stecken und geviertelte Zwiebelschalen einarbeiten
- › Auf dem Grill kross anbraten und das Gyros immer wieder abschneiden

LEBER

- › Leber versäubern und in Scheiben schneiden
- › Die Scheiben auf dem Grill anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen

FÜR DIE GEFÜLLTE PITA

- › Pita entweder aufschneiden oder mit Bauernsalat, Gyros und Pommes sofern vorhanden belegen, Tzatziki ebenfalls hinzugeben.

Genießen!



*Dazu passt:
gegrillte Aubergine
mit Minze.*

Das komplette Rezept inklusive Bauernsalat und Minz-Aubergine finden Sie auf unserer Website unter www.landesjagdverband.de/wildrebellen

