

Rindergeschnetzeltes nach Gyros-Art

Reicht für

2 Personen

Zutaten

300 g Rindersteak
1 Mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 gehäufter Teelöffel Oregano
1 gehäufter Teelöffel Thymian
1 gestrichener Teelöffel Kreuzkümmelpulver
2 Teelöffel Paprikapulver (scharf)
2 Esslöffel Löwensenf, extra scharf
Salz
Pfeffer
Kokosfett für die Pfanne

Zubereitung

Die Zwiebeln pellen und in Streifen schneiden.

Den Knoblauch pellen und fein hacken.

Die Zwiebelstreifen, den gehackten Knoblauch mit den Kräutern, den Gewürzen und dem Senf zu einer Marinade verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch waschen, und in dünne Streifen schneiden.

Die Rindfleischstreifen in die Marinade geben. Alles gut umrühren und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Das Kokosfett in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit der Marinade in die Pfanne geben und bei großer Hitze braten.

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 25 Minuten

Marinieren: mindestens 12 Stunden

Bratzeit: 15 Minuten