

## Pikantes Gyros

Zubereitungszeit **1 Stunde 45 Minuten**  
Kalorien pro Portion **599**



### Zutaten für 4 Personen

#### None:

600 g Schweinerücken  
2 Zwiebeln  
3 EL Olivenöl  
4 EL gehackte Petersilie  
0 Kreuzkümmel, gemahlen  
0 grob geschroteter Pfeffer  
1 EL Kräuter de Provence  
10 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch

#### Für den Reis:

1 Schalotte  
1 rote Chilischote  
250 g Basmatireis  
1 TL Ingwer  
50 g Cashewkerne  
2 EL Olivenöl  
5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
150 g Erbsen TK  
0 Prise Zucker  
0 frisch gemahlener Pfeffer  
0 Prise Limettenabrieb  
0 Prise Koriander

### Zubereitung:

1. Schweinefleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch zerdrücken und mit Olivenöl verrühren.
3. Fleisch, Zwiebeln, die Hälfte Knoblauchöl und Petersilie vermischen, mit Kreuzkümmel, Pfeffer, Kräutern und Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch würzen und ca. 1 Stunde kalt stellen.
4. Schalotte abziehen und fein würfeln. Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne entfernen, Schote putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Reis, Schalotte, Ingwer und Cashewkerne in einem Topf im erhitzten Öl andünsten.
5. 500 ml Wasser und Sojasauce angießen, Chilischote zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 5 Minuten ausquellen lassen. Erbsen dazugeben und weitere ca. 5 Minuten garen.
6. Fleisch in einer beschichteten Pfanne mit restlichem Knoblauchöl ca. 5-10 Minuten braten. Reis mit Zucker, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken und mit Koriander verfeinern.
7. Fleisch und Reis auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!