



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Secreto Wrap vom Hällischen Landschwein mit Krautsalat und Tzatziki



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union





Zutaten

10 Personen

- 2 kg Secreto vom Hällischen Landschwein
- Salz & Pfeffer



Für den Krautsalat

- 1 Kopf Weißkraut
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- Kümmel
- 1 EL Essig
- 3 EL Öl

Für den Tzatziki

- 1 Salatgurke
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- 500 g Frischkäse
- Muskat
- 2 EL Olivenöl



Außerdem:

- 5 Maisfladen

Zubereitung

Das Fleisch würzen und direkt von beiden Seiten angrillen, bis es ein schönes Branding hat. Dann in die 120°C-Zone geben und indirekt 2 Stunden grillen.

In der Zwischenzeit vom Weißkraut die äußeren Blätter entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk herausschneiden und das Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel fein würfeln und zum Kraut geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Essig und Öl abschmecken und durchziehen lassen.

Für den Tzatziki die Gurke längs halbieren, entkernen und grob raspeln. Knoblauch schälen, hacken, mit Salz zerdrücken. Die Gurkenraspel mit Knoblauch und allen Zutaten gut verrühren.

Das Fleisch gegen die Faser schräg in feine Scheiben schneiden.

Anrichten

Auf einen Maisfladen je eine Portion Krautsalat und Fleischscheiben geben, zuletzt je 1 EL Tatziki. Den Fladen zusammenrollen und kurz auf dem Grill erwärmen. Schräg in drei Teile schneiden und auf dem Teller anrichten.

