Gyros mit Reis und Tzaziki

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Gyros

Zutaten	Menge (50)	Menge (200)
Sojageschnetzeltes	2,5 kg	10 kg
Gemüsebrühe	5 L	20 L
Tomatenmark	100 g	400 g
Senf	100 g	400 g
Gyrosgewürz	100g	400 g
Öl zum Anbraten	500 mL	2 L
Zwiebeln	500 g	2 kg

Zubereitung:

1. Wasser für Gemüsebrühe aufsetzen. Sojaschnetzel im 1:2 Verhältnis in einer Maurertubbe einweichen lassen. Zwischendurch Sojageschnetzeltes unter Wasser drücken. Anschließend weiche Sojaschnetzel ausdrücken und für Weiterverarbeitung in einen Gastrobehälter schmeißen.
2. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
3. Im besagten Gastrobehälter werden die Sojaschnetzel mit den aufgeführten Gewürzen und ausreichend Tomatenmark und Senf, evtl. Sojasoße einmassiert (!Handschuhe).
4. Auf dem Bräter Sojaschnetzel nach und nach gemeinsam mit den Zwiebeln anbraten und in einem separaten Behälter sammeln.



Reis

Zutaten	Menge (50)	Menge (200)
Reis	3,5 kg	14 kg
Wasser	7 L	28 L
(Passata)	wenn dann 1,5/6 L (bei H_2O abziehen)	
Salz	3,5 EL	14 EL

Zubereitung:

1. Koche den Reis am besten in 3 kg – Fuhren in einem 50 L Topf.
2. Den Reis in 6L kochendes Salzwasser schütten. Dann gut aufpassen. Nach ner Viertelstunde ist er wahrscheinlich so weit. Das merkt ihr daran, dass er nur noch leicht körnig in der Mitte ist. Häufig ist das genau dann, wenn das Wasser noch mal aufkocht.
3. Wenn der Reis gerade so bissfest ist, vom Herd SCHNELL raus schöpfen. Falls noch Wasser im Topf ist, einfach absieben. Dann in flache Wannen (Gastrobehälter) umfüllen, damit er sich nicht selbst zerquetscht und ausdampfen kann.

Krautsalat

Zutaten	Menge (50)	Menge (200)
Weißkohl	3 Köpfe	12 Köpfe
Öl	300 mL	1,2 L
Essig	300 mL	1,2 L
Zucker	150 mL (150 g)	600 mL (600 g)
Salz	3 EL	12 EL
Senf	3 EL	12 EL
Pfeffer		

Zubereitung:

1. Kohlköpfe vierteln und Strunk entfernen. Elektrischen Gemüseschneider besorgen und Streifenklinge einsetzen. Stelle sicher, dass unter der Klingeder Gemüreausschupser-Aufsatz eingesetzt ist. Platziere einen Gastrobehälter auf einer Erhöhung (z.B. Bierbank) unter der Öffnung des Reibegerätes und besorge dir eine Schüssel voll Salz.
2. Nach und nach die geviertelten Weißkohlköpfe durch den Aparillo jagen.
3. Streue alle zwei Kohlköpfe eine großzügige Prise Salz auf die Kohlstreifen und finde jemanden der gerne Kohl massiert (!Handschuhe).
4. Wenn jeglicher Kohl zerhexelt ist, schnappe dir einen weiteren Gastrobehälter und einen Eimer. Wende den Inhalt deines Behälters grundlegend. Drücke das überschüssige Wasser aus dem Kohl in den Eimer und transferiere diesen Kohl daraufhin in Gastrobehälter Nummer 2.
5. Bediene dich eines 3 L Messbechers oder eine große Schüssel. Rühre in dieser das Dressing aus Essig und Öl, Salz, Zucker, Pfeffer an (wenn du genügend Zeit hast, koche das Gemisch ohne Salz + Pfeffer kurz auf bis sich der Zucker auflöst).
6. Gebe das Dressing auf deinen Kohl und vermenge gewissentlich.

Tzaziki

Zutaten	Menge (50)	Menge (200)
veganer Sauerrahm	2 kg	8 kg
Haferjoghurt	2 kg	8 kg
Gurke	4 Stück	16 Stück
Knoblauch	5 Zehen	2 Knollen
Frühlingszwiebel	2 Bund	8 Bund
Dill	1 Bund	4 Bund
Olivenöl	120 mL	480 mL
Essig	60 mL	240 mL

Zubereitung:

1. Gurken durch Gemüse-Aparillo jagen.
2. Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden.
3. Knoblauch schälen und klein hacken. Dill ebenfalls.
4. In großer Schüssel veganen Sauerrahm und Sojajoghurt miteinander mischen. Anschließend den kleingehäkelten Scheiß hinzugeben.
5. Mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Version #3
Erstellt: 2026-05-14 08:59:13 UTC von jona
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:02:51 UTC von jona