

## Gyros vom Grill

1 Schweinenacken (ca. 2,5kg)	1 Gemüsezwiebel	Öl
1/2 Pack. Gyros-Gewürz	1 kl. Kopf Weißkohl	Pitabrote
Tzaziki		

Den Schweinenacken zunächst abwaschen, trocken tupfen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in eine große Schüssel geben, etwas Öl hinzufügen und ordentlich mit der Gewürzmischung versehen und durchmengen.

Zur Seite stellen und nochmal durchziehen lassen kann auch einen Tag vorher erledigt werden. Nun den Weißkohl teilen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, das ganze mit ordentlich Salz versehen und durchkneten der Weißkohl wird dabei weich mit der Zeit. Sobald er die richtige Konsistenz hat, mit Öl, Essig, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill habe ich dabei in zwei Zonen unterteilt eine direkte, eine indirekte Zone so habe ich versucht einen dauerhaften Fettbrand zu verhindern, da der Iberico Nacken einiges an Eigenfett besitzt. Ihr solltet dabei eine Temperatur von 200-230°C anstreben.

Während der Grill jetzt auf Temperatur kommt, könnt ihr euch dem Spieß widmen. Die große Gemüsezwiebel in zwei Hälften schneiden und eine der Hälften auf den Spieß ziehen. Die Iberico Scheiben nach und nach darüber stapeln, zum Schluß nun die andere Hälfte der Zwiebel als Abschluss setzen.

Alles gut mit den Spangen festziehen, so dass das Fleisch am besten kein Spiel mehr hat.

Den Spieß nun auf den Grill geben und ordentlich drehen lassen, sobald das Fleisch die gewünschte Farbe bekommen hat, könnt ihr den Drehspieß anhalten und etwas vom Fleisch herunterschneiden, bevor ihr den Drehspieß wieder startet.

Zum Schluss kann das ganze dann zusammen mit den Pitabrotten, Tzaziki und dem Krautsalat serviert werden.

Björn Politowski am 10. November 2022