

Kalb-Gyros am Spieß

Für 10 Portionen

2 kg Kalbsfleisch 1 Bund gemischte Kräuter 3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl 1 TL Paprikapulver edelsüß 1 TL Salz
1 Zitrone

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, dann quer zur Faser in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in einer flachen Auflaufform auslegen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Blätter und Stiele von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen, auf der Arbeitsfläche mit etwas Olivenöl beträufeln und ebenfalls fein hacken. Das Fleisch mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und Knoblauch darüber verteilen, dann mit den Händen alles gut durchmengen. Abschließend das Fleisch mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Gyrosspieß mit den marinierten Fleischscheiben bestücken. Weit überstehende Ränder an den Seiten abschneiden und oben wieder auf den Spieß stecken. Den Spieß im Grill befestigen und das Fleisch etwa 15 Minuten grillen, dann ist die äußere Schicht bereits gar und schön gebräunt.

Die äußere Fleischschicht mit einem langen, scharfen Messer herunterschneiden und anrichten. Dazu passen Zaziki und Tomatenreis.

Franks Tipp:

Gyros-Drehspieße mit Brenner gibt es als Drehgrill, Döner- oder Gyrosgrill im Internet oder im Fachhandel auch für zu Hause zu kaufen. Das Grillen von Fleischscheiben am Spieß funktioniert mit etwas Übung aber auch mithilfe einer Rotisserie auf dem Grill, muss es vor dem Servieren allerdings vollständig durchgaren. Wer sich hierfür interessiert, kann sich im Internet auf vielen Seiten informieren.

Frank Rosin am 12. August 2019