

Gyros

Für 6 Personen

2 kg Schweine-Nacken	100 ml Olivenöl	200 g Speck
15 g Pfeffer	4 g Thymian	5 g Oregano
1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen	

Die Vorbereitung ist am Vortag zu machen. Speck, Zwiebeln, Knoblauch pürieren und mit den restlichen Zutaten der Marinade vermengen. Den Schweine-Nacken in dünne (< 1 cm) dicke Scheiben schneiden (z. B. den Nacken leicht anfrieren lassen und sodann mit der Brotmaschine aufschneiden). Jede Fleischscheibe von beiden Seiten mit der Marinade betreichen und die Fleischstücke nach Größe sortieren. Nun das Fleisch dicht auf den Spieß stechen; die kleineren Scheiben kommen an die beiden Enden des Spießes, die größeren in die Mitte. Überstehendes Fleisch abschneiden. Das Fleisch mit Folie umwickeln und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag ist das Fleisch zum Grillen bereit. Dazu passen verschiedene Salate, Fladenbrot, Tzatziki u. a.

NN am 12. 12. 2012