

Gyros-Braten

Für 8 Personen:

2 kg Schweine-Nacken 500 g griech. Joghurt 2 Gemüsezwiebeln
6 EL Gyros Rub

Aus dem Schweinenacken 1 cm dicke Steaks schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel Joghurt mit dem Gyros Rub vermischen. Steaks und Zwiebeln hinzugeben und alles gut durchmischen.

Das Ganze über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag eine Kasten-Kuchenform längs mit Küchengarnt auslegen, wobei die Enden mehr als doppelte Länge haben müssen, damit der Braten später zusammengebunden werden kann.

Die marinierten Steaks hochkant in die Form schichten.

Die geschichteten Steaks zusammenbinden und auf den Grill stellen. Bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 72°C gleichzeitig räuchern und indirekt grillen (ca. 3 Stunden).

Tipp:

Die Teller vorwärmen, da sie schnell erkalten.

Zum Braten passt z. B. Tzatziki und Djuvec-Reis.

Eventuelle Reste vakuumieren, einfrieren und bei Bedarf im Wasserbad auftauen lassen.

NN am 16. Juli 2021