

Gyros-Braten vom Grill

Für 6 Personen:

1,8 kg Schweine-Nacken 400 g Schmand 2 Gemüse-Zwiebeln
6 EL Gyros-Gewürz

Für griech. Gyros-Gewürz:

6 TL Oregano 4 TL Thymian 3 TL Salz
3 TL gemahl. schwarzer Pfeffer 3 TL edelsüßes Paprikapulver 2 TL Majoran
2 TL Zucker 2 TL Zwiebelpulver 2 TL Knoblauchpulver
2 TL gemahl. Rosmarin 2 TL gemahl. Koriander 1 TL Kreuzkümmel
0,5 TL Chilipulver

Alle Zutaten für das Gyros-Gewürz in einem Mörser oder mit einem Stabmixer miteinander vermischen.

Aus dem Schweine-Nacken ca. 1 cm breite Steaks schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel Schmand mit dem Gyros-Gewürz vermischen. Steaks. Zwiebeln hinzugeben, alles gut durchmischen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag eine passende Auflauf-Form mit Küchengarn auslegen und die Garn-Enden über die Seiten der Form lang lassen, damit man den Braten später zusammenbinden kann.

Die marinierten Steaks in die Form schichten, zusammenbinden, indirekt auf den Grill stellen; bei 160°C bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen (ca. 3 Stunden).

Den Braten an der kurzen Seite aufschneiden und servieren.

Als Beilage seien Tzatziki, Djuvec-Reis und ein deftiger Gemüse-Salat empfohlen.

Tipps:

Ein Backofen ist in diesem Falle gleichwertig zu einem Grill.

Die Teller sollte man vorher anwärmen; so bleibt das Essen länger warm.

Das restliche Fleisch vakuumieren und einfrieren. Nach dem Auftauen im Wasserbad hat es kaum an Geschmack verloren.

NN am 22. Juli 2022