

Schicht-Gyros

Für 4 Personen:

1 kg Schweine-Nacken

Für das Gyrosgewürz:

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Rosmarin-Nadeln

1 TL Pfeffer-Körner

2 TL getrock. Oregano

1 TL getrock. Thymian

1 TL getrock. Majoran

1/2 TL getrock. Koriander

1 TL rosensch. Paprika

1 TL edels. Paprika-Pulver

1/2 TL gemahl. Piment

1 TL Zwiebel-Pulver

1 TL Knoblauch-Granulat

2 TL Salz

Für die Marinade:

3 EL Olivenöl

Gyros-Gewürz

3 EL griech. Joghurt

2 rote Zwiebeln

Kreuzkümmel, Rosmarin und Pfeffer-Körner in einer Gewürz-Mühle zerkleinern und mit den anderen Zutaten vermischen.

Das Fleisch in circa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und mit einem Fleisch-Klopfer auf eine gleichmäßig Dicke klopfen. Das Fleisch mit Olivenöl benetzen und mit der Gewürz-Mischung einreiben.

Die Zwiebeln reiben und gemeinsam mit dem griechischen Joghurt zum Fleisch hinzufügen. Alles gut vermischen, etwas durchkneten und luftdicht verpackt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Die einzelnen Fleisch-Scheiben werden jetzt übereinander geschichtet. Je nach Menge, die man zubereitet, halten die Schichten meist von alleine, falls nicht, kann man eine Kasten-Form verwenden. Diese dann mit Küchengarn auslegen und das Fleisch nach dem Hineinschichten verschnüren.

Den Grill auf circa 180°C regeln und das Gyros bis zu einer Kerntemperatur von 75°C garen (ca. 2 Stunden).

Serviert wird das Gyros dünn aufgeschnitten, mit Pitabrot, Pfefferoni und Tsatsiki.

NN am 04. August 2022