

Gyros-Schichtbraten

Für 10 Personen:

2,5 kg Schweinenacken (ohne Kn.)	4 EL Gyrosgewürz	2 TL Salz
1 TL Pfeffer	6 EL Olivenöl	2 Gemüsezwiebeln
Frischhaltefolie	Alufolie	

Fleisch waschen, trocken tupfen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden anfrieren.

Gyrosgewürz, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln oder schneiden. Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel mit Würzöl und Zwiebeln mischen.

Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Fleisch und Hälfte Zwiebeln im Wechsel in eine große Auflaufform schichten, dabei gut andrücken. Übrige Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen. Mit Alufolie zudecken.

Im heißen Backofen (200°C) ca. 1 Stunde schmoren. Folie entfernen, ca. 30 Minuten weiterbraten. Dabei öfter mit Bratensaft beträufeln.

Braten etwas ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden (dabei fallen die Scheiben etwas auseinander).

NN am 30. August 2022