

Gyros am Drehspeiß oder in der Pfanne

Für 6 Portionen

2 kg Schweinenacken	250 ml Olivenöl oder Rapsöl	3 EL Oregano
1 EL Thymian	1 EL Rosmarin	1 EL Petersilie
1 EL scharfes Paprikapulver	1 EL Zucker	1 EL Salz
1 EL Cayennepfeffer	1 Msp. Chilipulver	2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel	1 TL Muskatnuss	1 EL Pfeffer
Zitronensaft		

Oregano, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Knoblauchzehen und Zwiebel klein hacken, mit den anderen Zutaten (außer dem Fleisch) vermengen.

Für den Grill das Fleisch in dünne Scheiben, für die Pfanne in kleine Stücke schneiden.

Das Fleisch in die Marinade legen und abgedeckt für 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch am Speiß aufspießen und grillen, oder in der Pfanne braten.

Dazu passen z. B. Weißkrautsalat und Tzatziki.

NN am 14. September 2022