

Gyros-Braten vom Grill

1,8 kg Schweinenacken 500 g Joghurt 2 Gemüsezwiebeln
6 EL Gyros-Gewürz

Aus dem Schweinenacken ca. 1 cm breite Steaks schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel Joghurt mit dem Gyros-Gewürz vermischen. Steaks, Zwiebeln hinzufügen, alles durchmischen und über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag eine Kuchenform nehmen, mit Küchengarn auslegen und die Enden über die langen Seiten der Kuchenform ragen lassen, damit der Braten zusammengebunden werden kann.

Die marinierten Steaks in die Form schichten, zusammenbinden, auf den Grill stellen und bei 160°C grillen bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist (ca. 3 Stunden).

Den Braten an der kurzen Seite aufschneiden und servieren.

Tipp: Die Teller vorwärmen und alles auf eine Warmhaltegitter legen.

Vakuumiert und eingefroren bleibt Gyros lange haltbar.

NN am 04. Januar 2023