

Gyros - für Spieß oder Pfanne

Für 6 Portionen

250 ml Olivenöl	3 EL Oregano	1 EL Thymian
1 EL Rosmarin	1 EL Petersilie	1 EL Paprikapulver
1 EL, gestr. Zucker	1 EL, gestr. Salz	1 EL, gestr. Cayennepfeffer
1 Msp. Chilipulver	2 Knoblauchzehen, gehackt	1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 TL, gestr. Muskat	1 EL, gestr. Pfeffer	Zitronensaft
2 kg Schweinenacken		

Alle Zutaten, außer dem Fleisch, miteinander vermengen.

Das Fleisch in dünne Scheiben für den Gyrosg grill schneiden. Für die Pfanne in kleine Stücke schneiden.

Das Fleisch nun in die Marinade einlegen und für mindestens 24 Std. im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Nun am Spieß aufspießen und grillen, oder in der Pfanne braten bis es gar ist.

Mit Weißkrautsalat und Tzatziki servieren.

NN am 12. Dezember 2023