

Gyros-Schichtfleisch im gusseisernen Bräter

2,5 kg Schweinenacken	300 g Bacon	2-3 Gemüsezwiebeln
2 Paprika	300 g Feta	100 g Oliven
2 Knoblauchzehen	6 TL Gyros-Gewürz	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Nackenbraten am Vortag in 1.5 bis 2.5 cm breite Steaks, Zwiebeln in Ringe, Paprika in Streifen und Knoblauch fein schneiden.

Das gewürzte Fleisch mit den anderen Zutaten für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen (gern auch über Nacht). Wer einen Vakuumierer hat, kann das Fleisch einvakuumieren - dadurch zieht das Gewürz schneller und noch intensiver in das Fleisch ein.

In der Zwischenzeit den Boden des Bräters mit Bacon-Streifen auslegen und die gewürzten Nackensteaks und das Gemüse abwechselnd hochkant in den Bräter schichten. (Tipp: Wer es optisch schön haben möchte, sollte immer abwechselnd eine Lage Fleisch, eine Lage Zwiebeln, Fleisch, Paprika usw. schichten.) Den klein geschnittenen Knoblauch, die Oliven und den Feta über das gesamte Schichtfleisch verteilen. Den Feta dabei klein bröseln.

Die restlichen Baconstreifen als Topf-Deckel auslegen und den zugedeckten Bräter für gute 2,5 Stunden in den Ofen stellen.

NN am 04. April 2024