

Gyros vom Drehspieß

Für 6 Portionen

| | | |
|---------------------|-------------------------|------------------------------|
| 2 kg Schweinenacken | 6 Zwiebeln | 2 EL Oregano |
| 6 Knoblauchzehen | 1 TL Cayennepfeffer | 1 TL, gestr. Zimt |
| 1 TL, gestr. Piment | 1 TL, gehäuft Zucker | $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel |
| 2 EL Pfeffer | 3 EL Salz | 2 EL Thymian |
| 2 EL Rosmarin | 300 g Speck, grün, fett | 200 ml Olivenöl |

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten, bis auf das Olivenöl und das Fleisch, durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Olivenöl zugeben und gut vermengen. Jede Scheibe Fleisch mit der Marinade bestreichen und in einer Schüssel übereinander schichten und 24 Std. kalt stellen.

Dann die Fleischscheiben übereinander auf den Grillspieß stecken, sodass es fast rund wird.

Dann ca. 40 min. grillen. Nun kann man nach und nach mit dem Elektromesser Portionen herunter schneiden.

Dazu gibt es griechischen Krautsalat und Tzatziki.

NN am 06. Juni 2024