

Gyros vom Drehspeiß

Für 10 Portionen:

2 kg Schweinenacken	2 EL Knoblauchpulver	2 EL getrock. Oregano
1 TL gemahl. schwarzer Pfeffer	1 TL gemahl. weißer Pfeffer	2 EL Paprikapulver
1.5 EL Salz	Zwiebeln, Salat	

Das Fleisch in dünne und gleichmäßig große Scheiben schneiden. Die Trockengewürze gegebenenfalls mörsern oder mahlen und miteinander vermengen. Je nach Geschmack kann man die Mengen der einzelnen Gewürze erhöhen, reduzieren oder zum Beispiel mit Kreuzkümmel, rotem Pfeffer, Thymian oder Majoran ergänzen.

Die erste Fleischscheibe von beiden Seiten würzen, dann auf die Arbeitsfläche legen. Nach und nach die weiteren Fleischscheiben darauflegen und jeweils mit 1 Prise Gewürzmischung bestreuen. Die geschichteten Fleischscheiben immer wieder etwas andrücken und formen, sodass ein runder und gleichmäßig breiter Turm entsteht.

Den Fleischturm mittig aufspießen und hochkant an den Grill stellen.

Das geschichtete Fleisch etwa 30 bis 45 Minuten grillen und rotieren lassen, bis die äußere Schicht gar und knusprig ist. Die gegarte Schicht mit einem scharfen Messer dünn abschneiden und sofort servieren.

Etwa 10-15 Minuten warten, bis die nächste Schicht gar und knusprig ist. Das Gyros-Fleisch immer frisch servieren, da es schnell an Geschmack und Konsistenz verliert.

Das frisch geschnittene Gyrosfleisch mit etwas getrocknetem Oregano, Zwiebeln und Salat bestreuen.

Dazu passt Tomaten-Reis oder andere Beilagen nach Geschmack.

Man kann Gyros auch klassisch in gerösteten Teigtaschen (Pita) anrichten. Dafür die Pitabrote aufschneiden, zur Tasche drehen und mit Fleisch, Salat, Zaziki oder anderen Zutaten füllen.

Rainer Sass am 24. Dezember 2024