



Gyros

Zutaten für Gewürzmischung für ca. 2 kg Fleisch:

6 TL	Oregano, gerebelt
4 TL	Thymian
3 TL	Salz
3 TL	schwarzer Pfeffer gemahlen
3 TL	Paprikapulver (mild)
2 TL	Majoran gerebelt
2 TL	Zucker
2 TL	Zwiebeln, granuliert
2 TL	Knoblauch, granuliert
2 TL	Rosmarin, gemahlen
2 TL	Korianderpulver
1 TL	Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
0,5 TL	Chilipulver

Zubereitung der Gewürzmischung:

Einfach alle Zutaten zusammenfügen und ordentlich durchrühren

Gyros Zutaten:

2 kg	Schweinenacken ohne Knochen (geschnitten in ca. 8 mm dünne Scheiben)
500 g	griechischer Joghurt mit 10% Fett
200 ml	Olivenöl
3	Knoblauchzehen
1	Gemüsezwiebel (möglichst groß)
6 EL	Gyros-Gewürzmischung (siehe oben, alternativ andere Gyros Gewürzmischungen)

Zubereitung des Gyros:

1. Schweinenacken in ca. 8mm dicke Scheiben schneiden (Alternativ vom Schlachter machen lassen)
2. Joghurt in eine große Schalle umfüllen
3. Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen
4. Gyros-Gewürzmischung (siehe oben) und Olivenöl in den Joghurt hinzufügen und gut verrühren
5. Schweinenackenscheiben in die Joghurtmischung legen, so dass sie komplett bedeckt sind, dann 24 h im Kühlschrank ziehen lassen
6. Gemüsezwiebel schälen und halbieren
7. Drehspieß bestecken: 1. Fleischgabel 2. Halbe Gemüsezwiebel 3. Die marinierten Fleischscheiben 4. Halbe Gemüsezwiebel 5. Fleischgabel
8. Fettabfangschale unbedingt erforderlich und unter den Drehspieß positionieren
9. Grill auf 200 Grad bringen und Gyros bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 60-70 Min mit dem Drehspieß erhitzen
10. Drehspieß ausschalten, die obere Schicht des Gyros mit einem scharfem Messer o.ä. abschneiden und Drehspieß wieder einschalten
11. Alle 15 bis 20 Minuten kann nun eine neue Lage Gyros abgeschnitten werden, solange bis der Spieß leer ist

Hinweise:

Die halbierten Zwiebeln halten die Fleischscheiben zusammen, es ist deshalb wichtig, dass die Zwiebel so groß wie möglich ist und dass alles sehr eng mit den Fleischgabeln fixiert wird, ansonsten werden sich die Scheiben im Laufe der Zeit losdrehen und sich dann nicht mehr bewegen.

Wenn du alles richtig machst, kannst du dich auf außen krosses, innen saftiges und frisches Gyros vom Spieß freuen, dass das deines Lieblingsgriechen mindestens ebenbürtig ist.

Guten Appetit!!