

Hähnchen-Gyros

Für 4 Portionen:

600 g Hähnchenbrustfilet

Für die Marinade:

8 EL Olivenöl	1/2 Zitrone, Saft, Abrieb	2-4 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL gehackte Petersilie	2 TL Zwiebelpulver	1 EL Paprika, edesüß
1/2 TL Chiliflocken	1 gehäufter TL Oregano	1/2 TL gemahl, Kreuzkümmel
1 Prise Zimt	1/2 TL Pfeffer	1/2 TL Salz

Das Hähnchenfleisch von Sehnen befreien und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Marinade die Zutaten in einer Schüssel vermischen, Fleisch dazugeben und umrühren, bis jedes Fleischstück von der Marinade ummantelt ist.

In einer Schüssel mit Deckel oder einem Gefrierbeutel verschlossen 12 Stunden marinieren, gern auch 2 Tage.

Eine große beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, Fleisch hineingeben und bei starker Hitze anbraten, bis es Röstspuren hat.

Mit Krautsalat, Tsatsiki und frischen Zwiebelringen servieren.

NN am 27. Januar 2025