

# Gyros

## Für 6 Personen

2 kg Schweine-Nacken	100 ml Olivenöl	200 g Speck
15 g Pfeffer	4 g Thymian	5 g Oregano
1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen	

Die Vorbereitung ist am Vortag zu machen. Speck, Zwiebeln, Knoblauch pürieren und mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade vermengen.

Den Schweine-Nacken in dünne (< 1 cm Dicke) Scheiben schneiden (z. B. den Nacken leicht anfrieren und mit der Brotmaschine aufschneiden). Jede Fleischscheibe von beiden Seiten mit der Marinade betreiben und die Fleischstücke nach Größe sortieren. Nun das Fleisch dicht auf den Spieß stechen; die kleineren Scheiben kommen an die beiden Enden des Spießes, die größeren in die Mitte. Überstehendes Fleisch abschneiden. Das Fleisch mit Folie umwickeln und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Am nächsten Tag ist das Fleisch zum Grillen bereit. Wenn möglich, sollte man einen Drehspieß verwenden. Beim Grillen im Backofen (200°C) ist der Spieß alle 2 min. zu drehen.

Zum Gyros passen verschiedene Salate, Fladenbrot, Tzatziki u. a.

NN am 12. 12. 2012