

Gyros-Schichtbraten

Für 15 Portionen

3 kg Schweinenacken 1 kg Zwiebeln 500 g Rotkohl
100 g Gyrosgewürz 100 ml Olivenöl Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Den Rotkohl fein schneiden.

Den Schweinenacken der Länge nach wie Rouladen schneiden und wieder aufeinander legen.

Gyrosgewürz in einer Schale mit dem Öl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, so dass es eine schöne flüssige Marinade ergibt.

Die erste Scheibe Schweinenacken hinlegen, die sichtbare Seite mit Marinade bepinseln, mit Zwiebeln, Rotkohl belegen, mit der nächsten Scheibe abschließen und so weiter schichten bis alles aufgebraucht ist.

Zum Binden am Anfang vom Braten einen Knoten, dann am Schluss und dann in der Mitte. Die ersten 3 Bindungen nicht so fest, da sonst die Füllung herausgedrückt wird. Danach wie gewohnt binden, immer mit Gefühl.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze 1,5 - 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C im vorgeheizten Ofen braten. Immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Nicht erschrecken, der Braten geht stark ein, weil die Zwiebeln auch Wasser verlieren.

Beim Servieren sich von Bindfaden zu Bindfaden vorarbeiten, das Fleisch ist gleich klein geschnitten.

Mit Reis oder Fladenbrot, Salat und Tzatziki anbieten.

NN am 04. August 2022