

Gyros am Spieß

Für 4-5 Personen:

2,5 kg Schweinenacken 200g griech. Joghurt 50g Gyros-Gewürz
5 EL Olivenöl

Das Fleisch quer zur Faser in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Wenn kein Alleschneider zur Verfügung steht, dann notfalls mit viel Geschick und scharfem Messer.

Joghurt, Gyros-Gewürz und Olivenöl in einer Schüssel zu einer Marinade vermischen.

Anschließend die Fleischscheiben mit dieser vermengen; jede Scheibe muss etwas von der Gewürzmischung abbekommen. Die marinierten Scheiben vakuumieren und für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Scheiben einzeln auf den Drehspieß spießen.

Mit dem fertigen Spieß ab auf den Grill; eine Tropfschale unter den Spieß stellen. Den Backburner voll aufdrehen und den Spieß grillen bis das äußere Fleisch lecker aussieht.

Wenn man keinen Backburner hat, muss man auf die Tropfschale verzichten und mit den darunterliegenden Brennern arbeiten.

Auf einem Holzkohlegrill sollte man die Glut hinter den Spieß positionieren.

Mit einem scharfen Messer die äußere Schicht Fleisch abschneiden und weitergaren, abschneiden, weitergaren, usw

NN am 06. Juni 2024