

Gyros-Schichtbraten

Für 16 Personen:

Braten:

2,5 kg Schweine-Nacken 10 EL Olivenöl 2 Zwiebeln,

Gyrosgewürz:

| | | |
|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 6 TL Oregano | 4 TL Thymian | 5 TL Salz |
| 4 TL Pfeffer | 3 TL Paprikapulver, edelsüß | 2 TL Majoran |
| 2 TL Zucker | 2 TL Zwiebel, granuliert | 2 TL Knoblauch, gemahlen |
| 2 TL Rosmarin, gemahlen | 2 TL Koriander, gemahlen | 1 TL Kreuzkümmel |
| ½ TL Chili, Pulver | | |

Den Schweinenacken waschen, trocken tupfen, in Frischhaltefolie wickeln und imn Froster 2 Stunden anfrieren.

Für das Gyrosgewürz alle Zutaten mischen, 10 EL Olivenöl hinzufügen und verrühren.

Gemüsezwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und zum Gewürz in die Schüssel geben.

Das angefrorene Fleisch mit einem großen scharfen Messer in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Fleischscheiben, Gewürze und Zwiebeln gut miteinander mischen. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C | Umluft: 175 °C).

Das Backofengitter mit Alufolie belegen (30 x 30 cm).

Fleisch und Zwiebeln auf die Alufolie schichten. Die restlichen Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen.

Im heißen Backofen 90 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Eine Fettpfanne darunter platzieren, um den Bratensaft aufzufangen. Den Gyrosbraten mehrmals mit dem aufgefangenen Bratensaft beträufeln.

Braten herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

NN am 14. August 2024