

Gyros vom Drehspieß in Joghurt-Marinade

Für ca. 8 Personen

2 kg Schweinenacken 500 g griech. Joghurt 6 EL Gyros-Gewürzmischung
200 ml Olivenöl 3 Knoblauchzehen 1 große Gemüsezwiebel

Den Schweinenacken in dünne Scheiben (8 mm) schneiden.

Den Knoblauch pressen, mit dem griechischen Joghurt, dem Olivenöl der Gyros-Gewürzmischung in eine Schüssel geben und alles verrühren.

Die Fleisch-Scheiben kurz durch die Marinade ziehen und dann in eine große Schüssel legen. Einfach übereinander stapeln und am Ende die restliche Marinade darüber gießen.

Für 24h in den Kühlschrank stellen zum Durchziehen.

Die Zwiebel halbieren und spießt die erste Hälfte als 'Begrenzung' für das Fleisch auf den Drehspieß in die Fixiergabel.

Nun nach und nach die eingelegten Fleischstücke nach und nach eng auf den Spieß drücken.

Wenn alle Fleischstücke drauf sind, kommt die zweite Zwiebelhälfte als Endstück sowie die zweite Fixiergabel drauf.

Den Spießbraten noch einmal zusammenschieben und auf dem Spieß ausrichten. Der Spieß muss 'rund' drehen und sollte ein gleichmäßiges Gewicht haben.

Nun kommt der Spieß auf den Grill und wird indirekt bei 200 °C gegrillt. Eine grillfeste Schale unter den Spieß stellen.

Es dauert etwas mehr als eine Stunde bis die erste Außenschicht knusprig ist. Dann einfach mit einem elektrischen Messer abnehmen und weiter grillen.

Ungefähr alle 15-20 Minuten ist der nächste Schwung Fleisch fertig.

NN am 30. August 2024