

Gyros vom Grill

Für 8 Portionen

1 Schweinenacken (2,5 kg)	1 Gemüsezwiebel	Öl
1/2 Pack. Gyros-Gewürz	1 kl. Kopf Weißkohl	Pitabrote
Tzaziki		

Den Schweinenacken zunächst abwaschen, trocken tupfen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in eine große Schüssel geben, etwas Öl hinzufügen und ordentlich mit der Gewürzmischung versehen und durchmengen.

Zur Seite stellen und nochmal durchziehen lassen – kann auch einen Tag vorher erledigt werden.

Nun den Weißkohl teilen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, das ganze mit ordentlich Salz versehen und durchkneten – der Weißkohl wird dabei weich mit der Zeit. Sobald er die richtige Konsistenz hat, mit Öl, Essig, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill auf 200-230°C vorheizen.

Während der Grill auf Temperatur kommt, die große Gemüsezwiebel in zwei Hälften schneiden und eine der Hälften auf den Spieß ziehen. Die Scheiben nach und nach darüber stapeln, zum Schluß die andere Hälfte der Zwiebel als Abschluss setzen.

Alles gut mit den Spangen festziehen, so dass das Fleisch kein Spiel mehr hat.

Den Spieß nun auf den Grill geben und ordentlich drehen lassen, sobald das Fleisch die gewünschte Farbe bekommen hat, den Drehspieß anhalten und etwas vom Fleisch herunterschneiden, bevor der Drehspieß wieder startet.

Zum Schluss Gyros mit den Pitabroten, Tzaziki und dem Krautsalat servieren.

Björn Politowski am 12. Dezember 2025