

Rezept Gyros vom Drehspieß mit Süßkartoffel-Pommes, Tzatziki & Krautsalat



Zutaten für 4 Personen:

Für den Gyrosspieß benötigt ihr:	
1,5kg Schweinenacken	1 TL Rosmarin
100ml Sonnenblumenöl	1 TL Thymian
1EL Apfelessig	1 TL Oregano
2TL Senf	3 Knoblauchzehen
2TL Paprika	30 Pfefferkörner
1,5TL Salz	2-3 Rosmarinzweige
1TL Pfeffer	2 große Zwiebeln

Zuerst werden für ca. 4 Personen 1,5kg Schweinenacken in etwa 1cm dicke Scheiben geschnitten, welche dann halbiert werden.

Für die Marinade werden Öl, Essig, die zerdrückten Knoblauchzehen und Gewürze in einer großen Schüssel vermengt. Die geschnittenen Fleisch-Scheiben werden nun gut mit der fertigen Menge vermengt und entweder vakuumiert oder luftdicht in einer Schüssel oder einem großen Gefrierbeutel für einen Tag im Kühlschrank gelagert. So zieht die Marinade gut in das Fleisch.

Am Folgetag wird zunächst eine mittelgroße Zwiebel auf den Drehspieß gesteckt. Diese dient als Abstandhalter zum Ende der Fleischkrallen. Nun folgen nach und nach die einzelnen Fleischscheiben, bis an das Ende die zweite Zwiebel kommt.

Jetzt spannt ihr den Spieß in den Aufsatz und startet den Motor. Das Fleisch sollte etwa eine Stunde knusprig gegrillt werden, bevor die erste Schicht mit einem scharfen oder auch elektrischen Messer abgeschnitten wird. In Abständen von zirka 10 Minuten kann dann jeweils die nächste Schicht serviert werden.

Bei einem Gasgrill sollte nur der Heckbrenner auf vollster Stufe während des grillens angestellt sein. Bei Zubereitung mit einem Kugelgrill sollte die Temperatur auf 200°C geregelt sein, wobei die Kohle an den Rändern des Grills gelagert wird um in der Mitte einen indirekten Bereich zu haben.

Wir empfehlen eine Edelstahlschale mit etwas Wasser unter den Spieß zu stellen, damit das Fleisch nicht zu trocken wird.

Wer sich die Arbeit sparen will oder keinen Drehspieß hat, bekommt fertig marinierten Gyros für die Pfanne natürlich auch bei uns im Geschäft. Fragt einfach nach!

Als Beilage servieren wir zu dem Gyros knusprige Süßkartoffel-Pommes, selbst gemachtes Tzatziki und Krautsalat.

Wir wünschen Guten Appetit!

