

Gyros

Griechenland (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Schweinefleisch vom Hals
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Chiliflocken
- Thymian
- Oregano
- Kreuzkümmel

Vorbereitung:

- Aus dem Fleisch sollen dünne Streifen zu max. 1cm Dicke werden. Am besten macht das der Metzger: gut 5mm dünne Schnitzel schneiden und diese dann quer in 1cm dicke Streifen schneiden.
- Die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden.
- Den Knoblauch klein hacken.
- Marinade herstellen aus:
 - 5 Esslöffel Olivenöl
 - 1 Teelöffel Salz (fleur de sel)
 - Pfeffer
 - 1 Teelöffel Paprikapulver
 - Chiliflocken
 - 1 Handvoll frischer Thymian
 - 1 Handvoll frischer Oregano
 - 1 Teelöffel Kreuzkümmel
 - Zwiebelstreifen
 - Knoblauch
- Die Fleischstreifen mit der Marinade gut einreiben und min. ½ Tag (besser 1-2 Tage) ziehen lassen.

Zubereitung:

- Das Fleisch auf dem Grill (Schale) oder in der Pfanne braten. Zuerst scharf und dann 10 Minuten bei weniger Hitze ziehen lassen.

Tipp:

- Mögliche Beilagen:
 - Pommes
 - Tsatsiki Joghurt Sauce
 - Salat

