

Griechisches Schichtgyros in Joghurt mariniert

Kerntemperatur 69°C

Zutaten für: 6 Personen

1	kg	Schweinenacken
1,5	kg	Schweinerücken
1	Stück	rote Zwiebel
500	g	Joghurt
100	ml	Olivenöl
4	Stück	Knoblauchzehen
3	TL	Senfkörner
2	TL	schwarze Pfefferkörner
3	TL	Koriander (getrocknet)
2	TL	Thymian (getrocknet)
2	TL	Harissa
4	TL	Meersalz
2	TL	Oregano (getrocknet)
2	TL	Kreuzkümmel (getrocknet)
2	TL	Zwiebelgranulat
½	TL	Zimt



Zubereitungszeit ca.: 2,5 Stunden
Vorbereitungszeit ca.: 12 Stunden

Zubereitung:

Zu Beginn stellen wir die Marinade her: Senfsamen und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen und in eine große Schüssel geben. Dann den Knoblauch schälen und in die Schüssel pressen. Anschließend die restlichen Zutaten bis auf die Zwiebel und das Fleisch in die Schüssel geben und alles gründlich verrühren.

Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und anschließend etwas mit einem Fleischklopfer bearbeiten. Dann gleichmäßig mit der Marinade einreiben und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt marinieren lassen.

Wichtig: Das Fleisch muss 2 Stunden vor dem Beginn des Grillens aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.

Zum Schichten des Gyros-Bratens verwende ich einen Sparerib-Halter (eigentlich ein Topfdeckelhalter vom schwedischen Möbelhaus).

Schält die Zwiebel und schneidet sie in feine Ringe.

Legt eine Lage Schweinenacken aus, dann ein paar Zwiebelringe darauf. Anschließend wieder Fleisch und so weiter. (Den Schweinerücken in der Mitte einbauen, da dieses Fleisch sehr mager ist und so saftig bleibt.) Die oberste Schicht sollte wieder Schweinenacken sein.

Den Grill auf 160°C mit geschlossenem Deckel einregulieren, dann braucht das Gyros ca. 2,5 Stunden. Bei einer Kerntemperatur von 69°C ist das Fleisch perfekt.



www.timskitchen.de

Nehmt das Fleisch aus dem Halter und schneidet es mit einem extrem scharfen Messer von oben nach unten in feine Scheiben. Dadurch erhaltet ihr einen tollen Gyros-Effekt.

Als Beilagen passen Pita Brot, Reis, Pommes und natürlich Tsatsiki ganz hervorragend.