

## BBQ Gyros-Schichtbraten vom Kugelgrill

### Kerntemperatur 69°C

#### Zutaten für: 6 Personen

2,5	kg	Schweinenacken
750	g	Gemüsezwiebeln
3	EL	Paprikapulver, edelsüß
2	EL	Meersalz
1	EL	Harissa
1	EL	Knoblauchgranulat
1	EL	Zucker
1	EL	Oregano (getrocknet)
1	EL	Thymian (getrocknet)
8	EL	Olivenöl



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

#### Zubereitung:

Zu Beginn stellen wir den Rub her: Mischt dafür Paprikapulver, Salz, Harissa, Knoblauch, Oregano, Zucker und Thymian.

Den Schweinenacken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und anschließend gleichmäßig mit den Rub würzen. Jetzt könnt ihr es, z.B. über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

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

Schält als erstes die Zwiebeln und schneidet sie in feine Ringe. Dann bratet einen Teil der Zwiebeln (die Hälfte ungefähr) scharf in Olivenöl an, bis sie goldbraun sind.

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

Legt eine Lage Fleisch aus, dann ein paar gebratene Zwiebeln und ein paar rohe Zwiebeln, anschließend wieder Fleisch und so weiter. Die oberste Schicht sollte allerdings wieder Fleisch sein.

Den Grill heize ich so an, dass rechts und links Kohlen sind und in die Mitte setze ich eine zur Hälfte mit Wasser gefüllte Reine als Abtropfschale. Den Schichtbraten platziere ich über der Reine und setze mittig der Kerntemperaturfühler ein.

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



[www.timskitchen.de](http://www.timskitchen.de)

---

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

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