

Gyros in Metaxa aus dem Dutch Oven

besser als bei Griechen um die Ecke

Den Schweinenacken zunächst in etwa 1 cm dicke Scheiben, anschließend in nicht zu dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Fleisch in eine große Schüssel geben.

Dann die Gewürze zu einem Rub vermischen. Ich mache es immer in meiner Gewürzmühle, es geht aber auch in einem Mörser. Alternativ geht auch ein Rub nach eigener Vorliebe.

Jetzt das Öl und die Gewürzmischung über das Fleisch geben und alles gut vermengen. Die Mischung dann mindestens 4 Std. ziehen lassen, besser aber über Nacht.

Am nächsten Tag, bzw. in der Zeit während der Dutch aufheizt, die Champignons und die Paprikaschoten klein schneiden und vorerst beiseitestellen.

Nach dem Marinieren das Fleisch portionsweise in den erhitzten Dutch geben und scharf anbraten, anschließend herausnehmen und zwischenlagern.

Wenn das ganze Fleisch angebraten ist, Tomatenmark und Ajvar in den Dutch geben und darin anrösten. Als Nächstes den Metaxa dazugießen, alles gut miteinander verrühren und den Metaxa einreduzieren lassen. Zum Schluss Sahne und Crème fraîche dazugeben. Alles gut miteinander verrühren und aufkochen lassen. Jetzt die Champignons, Paprikaschoten und Fleisch in die heiße Metaxasauce geben.

Ca. 30 - 45 Minuten im Grill bei 170 - 200 °C garen.

Alternativ kann das Gyros auch noch mit ca. 250 g - 300 g Käse überbacken werden.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 8 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 9 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 6 Portionen:

2 kg Schweinenacken

4 Zwiebel(n)

100 ml Rapsöl

Für den Rub:

3 EL Paprikapulver

2 EL Oregano

1 EL Thymian

1 EL Salz

2 TL Kreuzkümmel

2 TL Koriander

1 TL Senfkörner

1 EL Pfeffer, bunter

1 TL Knoblauchpulver

Für die Sauce:

200 ml Metaxa

400 g Crème fraîche

400 ml Sahne

6 EL Ajvar

4 EL Tomatenmark

500 g Champignons

3 Paprikaschote(n)

Käse, gerieben, optional, 250 g - 300 g

Rezept von: MaNiPe_13