

Gyros mit Tzatziki



für das Gyros

3 kg	Schweinenacken
1 kg	Schweineschnitzel
1 kg	Joghurt 1,5 % Fett
4 el	griechischer BBQ-Rub
3	Gemüsezwiebeln für die Marinade
1	Gemüsezwiebel für den Spieß
4 Zehen	Knoblauch
4 el	Olivenöl

für das Tzatziki

2 Liter	Dickmilch
4 Zehen	Knoblauch
2	grüne Gurken
2 el	Weissweinessig
4 el	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

das Tzatziki

Für die Trennung der Dickmilch ein Sieb in eine Schüssel stellen. Am Boden der Schüssel muss so viel Platz bleiben, dass die Molke ablaufen kann.

Ein sauberes Handtuch oder eine neue Stoffwindel mit Wasser spülen und auswringen. Das Tuch über das Sieb legen und die Dickmilch einfüllen. Im Bereich der professionellen Gastronomie müssen natürlich alle relevanten Hygienevorschriften eingehalten werden. Für diese Anwendungen gibt es Passiertücher, die diesen Vorschriften genügen.

Das Sieb mit der Dickmilch für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dabei separiert sich die Molke von dem Quark der Dickmilch und sammelt sich am Boden der Schüssel.

Den Quark aus dem Handtuch in eine Schüssel überführen und den Knoblauch hineinpressen.

Die Gurke halbieren und den weichen Teil inklusive der Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Hälften mit einer Küchenreibe grob raspeln und die Gurkenstücke auf ein sauberes, ausgespültes Handtuch legen.

Die Gurkenraspel mit Hilfe des Handtuches "auswringen". Die Stücke zu dem Quark geben.

Das Olivenöl zugeben und mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken.

Das Tzatziki im Kühlschrank bereit stellen. Dank der Entfernung von Molke und Gurkenwasser setzt sich auch bei längerer Lagerung kein Wasser ab.

das Gyros

Die Gemüsezwiebeln und den Knoblauch in einem Mixer zu einem Brei zerkleinern. Den Joghurt in eine große Schüssel geben und den griechischen BBQ-Rub, das Öl und den Zwiebel-Knoblauch-Brei unterrühren.

Das Fleisch von überschüssigem Fett befreien und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Es kann auch vorgeschnittenes Fleisch verwendet werden, wenn die Scheiben nicht besonders dick sind.

Eine Schicht von der vorbereiteten Joghurt-Marinade in eine große Schüssel geben und die Fleischscheiben auflegen.

Weiterer Marinade auf dem Fleisch verteilen und die nächsten Scheiben auflegen. Bei dem Vorgang den Nacken und das Schnitzel mischen, damit es sich später auf dem Spieß möglichst gleichmäßig verteilt. Das eingelegte Fleisch für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Einen Anzündkamin mit Holzkohlebriketts guter Qualität durchglühen lassen. Da der Spieß über lange Zeit viel Hitze benötigt, sollte man bei der Kohle nicht sparen.

Die erste Gabel auf den Spieß schrauben. Die zurückbehaltene Gemüsezwiebel halbieren, von der Schale befreien und eine Hälfte auf den Spieß stecken. Die Fleischscheiben nacheinander auf den Spieß schichten. Dabei jede Scheibe mehrfach auf den Spieß stecken, so dass diese sich faltet. Jede Schicht fest andrücken, damit der Spieß kompakt wird.

Die zweite Hälfte der Gemüsezwiebel aufstecken und die andere Gabel aufschrauben. Noch einmal das Fleisch zusammenpressen und zentrieren.

Ein Stück Alufolie auf den Tisch legen und den Spieß links und rechts auf zwei umgedrehten Kochtöpfen ablegen.

Die durchgeglühte Kohle an den Seiten der Kugel platzieren.

Den Platz in der Mitte mit Aluschalen auslegen, um herabtropfende Marinade aufzufangen.

Die Garraumerweiterung auf- und den Spieß einsetzen. Den Motor, der den Spieß dreht, starten.

Den Deckel des Grills auflegen und den Spieß für 30 Minuten rotieren lassen.

Den Spieß mit der übrig gebliebenen Marinade bestreichen und weitere 30 Minuten grillen lassen.

Nun kann die erste Tranche abgeschnitten werden. Achtung, der Spieß ist natürlich sehr heiß. Es müssen unbedingt Handschuhe getragen werden, die in der Lage sind, die Hitze abzuhalten. Den Spieß in die Mitte eines großen Bräters stellen, damit die herabfallenden Fleischstücken nicht auf dem Boden landen. Zum Schneiden ist kein elektrisches Modell, wie man es aus dem Döner-Laden kennt, erforderlich. Wichtig ist aber, dass das Messer besonders scharf ist, sonst kann das Schneiden sehr mühsam werden. Den Spieß danach sofort wieder einsetzen und die nächste Schicht bräunen lassen.

Es kann sinnvoll sein, nach einer Stunde etwas Holzkohle auf die Briketts zu legen, um die Temperatur im Garraum zu halten oder sogar etwas zu erhöhen. So werden auch die nächsten Tranche schön braun.