

Gyros vom Drehspieß



Alle Zutaten, bis auf das Olivenöl und das Fleisch, durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Olivenöl zugeben und gut vermengen. Jede Scheibe Fleisch mit der Marinade bestreichen und in einer Schüssel übereinander schichten und 24 Std. kalt stellen.

Dann die Fleischscheiben übereinander auf den Grillspieß stecken und zwar so, dass es fast rund wird.

Dann ca. 40 min. grillen. Nun kann man nach und nach mit dem Elektromesser Portionen herunter schneiden.

Ich halte die Portionen im Backofen bei ca. 80 Grad warm, bis es für alle reicht.

Dazu gibt es griechischen Krautsalat und Tzatziki.

Zutaten für 6 Portionen:

- 2 kg** Schweinenacken, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 6** Zwiebel(n)
- 2 EL** Oregano
- 6** Knoblauchzehe(n)
- 1 TL** Cayennepfeffer
- 1 TL, gestr.** Zimt
- 1 TL, gestr.** Piment
- 1 TL, gehäuft** Zucker
- ½ TL** Kreuzkümmel
- 2 EL** Pfeffer
- 3 EL** Salz
- 2 EL** Thymian
- 2 EL** Rosmarin
- 300 g** Speck, grüner, fetter
- 200 ml** Olivenöl