

Gyros vom Grill mit Drehspieß



Zutaten

1,5 kg	Kalbsfleisch (Nacken oder Schulter)
2 Zehen	Knoblauch
	Olivenöl
	Oregano
	Majoran
	Paprikapulver (geräuchert)
	Rosmarin
	Chilipulver
	Zwiebelpulver
	Kreuzkümmel
	Salz
1	Zwiebel optional

Das Fleisch sollte am besten im Stück sein und darf Fett enthalten. Für das Gyros schneidest du es in dünne Scheiben und marinierst es dann. Dafür vermengst du die Zutaten nach Geschmack. Achte nur darauf, nicht zu viel Kreuzkümmel zu verwenden, sonst geht es aromatisch zu sehr in die orientalische Richtung. Da das Gyros insgesamt würzig ist, verträgt es relativ viel Salz.

Um zu marinieren, gibst du das Fleisch Scheibe für Scheibe in eine Schüssel, bepinselst es mit Öl und bestäubst es mit der Würzmischung. So vorbereitet, wandert alles für mindestens 2 bis zu zwölf Stunden in den Kühlschrank.

Als Nächstes geht es darum, den Spieß zu bestücken. Dafür arbeitest du am besten in der Vertikalen: Du schiebst Scheibe für Scheibe übereinander. Zum Abschluss kannst du optional noch eine Gemüsezwiebel auf den Spieß stecken.

Nun wird gegrillt. Achte darauf, nicht zu viel Hitze zu geben, sonst verbrennt die äußere Schicht, während das Fleisch darunter noch roh ist. Wenn das Fett in den Grill tropft, ist das ein gutes Zeichen. Nach ca. 45 Minuten kannst du das erste krosse Fleisch herunterschneiden. Alle 10-15 Minuten wartet weiteres köstlich-knuspriges Fleisch auf dich.