

Gyrosbraten



1,8 KG Schweine Nacken

500 Gramm Joghurt

2 Gemüsezwiebeln

1. Aus dem Schweinenacken ca. 1 cm breite Steaks schneiden.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
3. In einer großen Schüssel Joghurt mit dem Gyrosrub vermischen. Steaks und Zwiebeln hinzugeben und alles gut durchmischen.
4. Das Ganze über Nacht durchziehen lassen.
5. Am nächsten Tag eine Kuchenform* nehmen, mit Küchengarn auslegen und die Enden über die langen Seiten der Kuchenform ein gutes Stück drüber gucken lassen, damit Ihr den Braten später zusammenbinden könnt.
6. Die marinierten Steaks in die Form schichten. Unsere Kuchenform war am Ende bis oben hin gefüllt. Wenn Zwiebeln am Fleisch „kleben“, einfach dran lassen.
7. Die geschichteten Steaks zusammenbinden und indirekt auf den Grill stellen. Ich habe Whiskey Chunks von Smokewood* zum Räuchern genutzt. Bei 160 Grad dauert das ca. 3 Stunden. Achtet auf die Kerntemperatur. Ich habe den Braten bei 72 Grad runtergenommen.
8. Den Braten einfach an der kurzen Seite aufschneiden und servieren. Sau geil! Ich bin mir nicht sicher, ob ich für Gyros nochmal einen Spieß benutze.