

Gyros vom Drehspieß



Das Gyrosgewürz zusammen mit den restlichen Gewürzen im Mixer oder ähnlichem fein zerkleinern, so dass ein homogenes Pulver entsteht. Die Gewürzmischung mit dem Joghurt verrühren. Den Senf und das Öl zugeben und ebenfalls verrühren. Die Fleischscheiben auf einer Seite mit der Marinade bestreichen und aufeinanderstapeln, so dass sich die Marinade auf allen Seiten der Fleischscheiben befindet. Die marinierten Fleischscheiben dicht in eine Schüssel geben und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag zwei Gemüsezwiebeln in dickere Scheiben schneiden. Eine Gemüsezwiebel oben und unten begradigen, die Schale daran lassen und quer halbieren. Eine Fleischklammer auf den Spieß stecken und festziehen. Eine Zwiebelhälfte auf den Spieß stecken. Sie dient als Anschlag und zur Formgebung für das Fleisch. Eine Fleischscheibe auf die Hälfte falten und auf den Spieß stecken, danach eine Zwiebelscheibe aufstecken. Nun immer weiter abwechselnd eine gefaltete Fleischscheibe und eine Zwiebelscheibe aufstecken. Als letztes eine Fleischscheibe stecken. Nun die zweite Zwiebelhälfte aufstecken und mit einer Fleischklammer befestigen. Dabei den gesamten Spieß so weit wie möglich zusammenpressen.

Den Spieß auf dem Holzkohलगrill bei senkrechter Glut oder auf dem Gasgrill mit dem Heckbrenner grillen. Der Abstand zur Heizquelle sollte ca. 6 cm sein, so dass die Bräunung nicht zu lange dauert, aber das Fleisch weder verbrennt noch zu wenig gart. Eventuell zu Beginn einen etwas größeren Abstand wählen. Es dauert ca. 45 bis 60 Minuten, bis die erste Schicht fertig gegrillt ist. Vorstehende Teile werden eventuell schneller fertig, diese dann abschneiden, damit sie nicht verbrennen.

Sobald die erste Schicht fertig ist, diese dann mit dem Elektromesser dünn abschneiden. Die nächste Schicht ist nach weiteren 10 bis 15 Minuten fertig, je nach Abstand und Leistung der Heizquelle. Das bereits fertige Gyros sofort verzehren oder warmhalten.

Zutaten für 15 Portionen:

3 kg	Putenroller oder Schweinenacken
2 EL	Gyrosgewürz
1 EL	Zwiebelpulver
1 TL, gehäuft	Knoblauchpulver
1 TL	Pfefferkörner, schwarze
1 TL	Rosmarin, getrocknet
1 TL	Salz
½ TL	Cayennepfeffer
5	Wacholderbeere(n)
2 Becher	Joghurt, griechischer
1 TL, gehäuft	Senf, mittelscharfer
3 EL	Rapsöl
1 EL	Oliveöl
3	Gemüsezwiebel(n)