

# Gyros wie vom Drehspieß

Zutaten für 2 Portionen:



300 g Schweineschnitzel, oder Kalb- oder Putenschnitzel von etwa 6 mm Dicke

2 TL Gewürzmischung (Gyros- oder Döner-)

2 EL Olivenöl, extra vergine, kalt gepresst

## Für die Sauce: (Zwiebelsauce)

2 Zwiebel(n)

1 TL Gewürzmischung (Gyros- oder Döner-)

1 EL Olivenöl, extra vergine, kalt gepresst

## Für das Gemüse: (Türkische Tomatenbeilage)

2 Fleischtomate(n), oder große Tomaten

2 TL Sumach

Rezept von: milz-alfred

Die Schnitzel in Fleckchen von etwa 1 mal 2 cm Größe und 6 mm Dicke schneiden. In eine Schüssel geben, salzen und mit 2 EL Olivenöl und 2 TL Gyros/Döner-Gewürzmischung gut mischen. Vorsicht, in manchen Gewürzmischung ist schon Salz enthalten, dann weniger Salz zugeben.

Die Fleisch-Scheiben sorgfältig in einer großen kalten Pfanne flach auf dem Pfannenboden ausbreiten, so dass zwischen den Fleischstücken ein Zwischenraum von etwa 2 mm verbleibt. Gut auf dem Pfannenboden festdrücken. Für die Zubereitung von größeren Portionen entsprechend viele Pfannen verwenden. Nun eine leistungsstarke Herdplatte auf größte Hitze vorheizen und dann erst die Pfanne darauf stellen. Den Pfanneninhalt ohne Umrühren solange braten, bis sich das Fleisch an der Oberseite zu 50 % grau/weißlich verfärbt hat. Auf der Unterseite bildet sich dabei eine schöne dunkelbraune Kruste. Auf keinen Fall länger braten, da das Fleisch sonst zäh wird. Ganz kurz mit einem Pfannenspatel durchmischen und sofort servieren.

Bei der Zubereitung der Variation mit der Zwiebelsauce diese vor dem Durchmischen über den Pfanneninhalt verteilen und dann erst kurz durchmischen oder die Zwiebelsauce getrennt zum Fleisch servieren.

Für die Zwiebelsauce 20 Minuten vor der Fleischzubereitung Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne oder einem Topf mit 1 EL Olivenöl, 1 TL Gyros-Gewürz und Salz bei mittlerer Hitze zugedeckt andünsten. Wenn in der Gewürzmischung bereits Salz enthalten ist, weniger Salz zugeben. Die Zwiebeln dürfen aber nur glasig werden. Mit einer halben Tasse Wasser ablöschen, gut durchmischen und warm halten, bis das Gyros fertig gebraten ist.

Für eine türkische Tomaten-Beilage Tomaten in Scheiben schneiden, auf einer großen Platte anrichten und mit den Sumach-Flocken bestreuen. Je nachdem, ob im Sumach bereits Salz enthalten ist, Salz darüber streuen und zum Fleisch servieren.

Zum Gyros/Döner ein Pitta- oder Pide-Brot (Fladenbrot) servieren. Zu Gyros wird gerne Tzatziki gereicht. Rezepte hierzu in -Chefkoch-, oder ein Fertigprodukt kaufen.