



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Gyros

Rezept: gutekueche.de/ und Foto: Miriam

Zutaten: 2 Personen

500 gr. Schweinenacken oder Schweinesteak

1 Schuss Olivenöl zum Braten

Zutaten für die Marinade

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

0,5 TL Kreuzkümmel gemahlen

0,5 TL Majoran getrocknet

0,5 TL Oregano getrocknet

0,5 TL Thymian getrocknet

Pfeffer aus der Mühle

Salz

0,5 TL Paprikapulver edelsüss

1 Knoblauchzehe



Zubereitung:

Zuerst das Schweinefleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden, in eine Schüssel legen und beiseitestellen.

Danach die Zwiebel schälen, halbieren, in Ringe schneiden und mit dem Fleisch vermischen.

Nun das Olivenöl dazugeben und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Paprikapulver, Thymian, Oregano, Majoran und Kreuzkümmel würzen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse dazu drücken.

Dann alle Zutaten mit einem Löffel gut verrühren, das marinierte Gyros abgedeckt für mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen.

Nach dem Marinieren das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gyrosfleisch nacheinander darin von allen Seiten scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren und für weitere 10-15 Minuten fertig braten.