

Grillen

Gyros am Spieß vom Grill

Portionen: 4

Zutaten

500 g griechischer Joghurt (10 % Fett)

250 ml Olivenöl

5 TL Koriander, gemahlen

5 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

5 TL Thymian, gerebelt

4 TL Chiliflocken

3 TL Cumin (Kreuzkümmel), gemahlen

5 TL Majoran, gerebelt

5 TL Oregano, gerebelt

5 TL Paprika edelsüß

3 TL Zwiebelpulver

3 TL Knoblauchpulver

0.5 TL Zimt

2 TL Salz

1 Zwiebel, fein gerieben

3 Knoblauchzehen (gepresst)

2.5 kg Schweinenacken

1 Gemüsezwiebel für den Spieß

1 Zwiebel, dünn in halbe Ringe geschnitten

4 Scheiben Bacon (klein geschnitten)

Zubereitung

1. Als erstes muss die Joghurtmarinade einen Tag vorher zubereitet werden, damit das Fleisch darin 24 Stunden mariniert werden kann. Hierfür werden alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischt. Man kann auch fertiges Gyrosgewürz nehmen (wenn man will). Dann gibt man noch den Joghurt, Olivenöl, Zwiebeln und den Knoblauch dazu.
2. Den Nacken in dünne (ungefähr 5 mm dicks) Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Alles gut verrühren, damit die Marinade auch an jede Stelle des Fleisches kommt. Dies jetzt 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Tag nimmt man eine halbe Gemüsezwiebel und spießt sie auf den Grillspieß. Danach spießt man nach und nach das Fleisch auf. Zwischendurch habe ich immer etwas Bacon und die dünnen Zwiebelringe zwischen die Nackenscheiben gelegt und diese dann mit Salz gewürzt. Am Ende schließt man das dann mit der zweiten Zwiebelhälfte ab.
4. Zum Grillen eignen sich am besten langanhaltende Briketts. Ich habe einen Anzündkamin mit den neuen Weber Briketts heiß gemacht, die bis zum Schluss durchhielten. Die Körbe wurden so platziert, dass der Grillspieß indirekte Hitze bekommen hat.
5. Bis zum ersten Anschnitt hat es 1,5 Stunden gedauert. Man konnte, wie man es von Gyrosspießen gewohnt ist, die äußerer krosse Schicht sehr einfach abschneiden. Danach hat es immer ungefähr 20 Minuten gedauert, bis die nächste Schicht dran war.
6. Als Beilage gab es Ofenkartoffeln und selbstgemachtes Tzatziki.
7. Ein kurzes Video gibt es hier zu sehen.
8. Ähnliche Beiträge

Quelle: <https://maennersteak.de/gyros-am-spiess-vom-grill/>