

Gyrosgewürz-Mischung

Portionen: 4

Gyros, Gewürze

Zutaten

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

Zubereitung

1. Gyrosgewürz-Mischung
2. Tipp: Diese Mischung ergibt etwa 50-55 g Gewürz und reicht für ca. 2,5 kg Schweinenacken. Du kannst sie trocken als Rub verwenden oder wie im Originalrezept mit Joghurt und Olivenöl zu einer Marinade verarbeiten.