

Gyros vom Grill

2,5 kg Schweinenacken 1 Gemüsezwiebel Öl
1/2 Pack. Gyros-Gewürz 1 kl. Kopf Weißkohl Pitabrote
Tzaziki

Den Schweinenacken abwaschen, trocken tupfen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in eine große Schüssel geben, etwas Öl hinzufügen, mit der Gewürzmischung durchmengen, zur Seite stellen und durchziehen lassen (kann auch am Vortag erledigt werden).

Den Weißkohl teilen, den Strunk entfernen, in Streifen schneiden in eine Schüssel geben, mit ordentlich Salz versehen und durchkneten.

Sobald der Weißkohl die richtige Konsistenz hat, mit Öl, Essig, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill in eine direkte und eine indirekte Zone unterteilen.

Während der Grill auf Temperatur kommt (220-230°C), den Spieß vorbereiten. Die große Gemüsezwiebel in zwei Hälften schneiden und eine der Hälften auf den Spieß ziehen. Die Iberico-Scheiben nach und nach darüber stapeln, zum Schluß die andere Hälfte der Zwiebel als Abschluss setzen. Alles mit den Spangen festziehen.

Den Spieß auf den Grill geben und drehen lassen; sobald das Fleisch die gewünschte Farbe bekommen hat, den Drehspieß anhalten und vom Fleisch etwas herunterschneiden.

Zum Schluss das Ganze mit Pitabrotten, Tzaziki und Krautsalat ervieren.

NN am 30. Juni 2025